dörrex®

STÖCKLI





Design: Herbert Forrer

Inhalt

Ländervertretung: **Österreich:**
Mathis Helene
BIRD marketing und verkauf
Anton-Hopfgartner-Strasse 6
AT-6845 Hohenems
Tel. +43 55 76 726 25
Fax +43 55 76 726 25
richard.mathis@aon.at

Herzlichen Glückwunsch!

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf Ihres Stöckli «dörrex». Und zur Wahl einer einfachen, schmackhaften und gesunden Dörrmethode. Sie haben sich für ein Stöckli-Qualitätsprodukt entschieden, das Ihnen viele Jahre Freude bereiten wird.

Lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Dabei gilt Folgendes: Sofern wir in dieser Anleitung keine Unterscheidung hervorheben, sprechen wir beim Begriff «dörrex» immer von beiden Modellen, dem Stöckli «dörrex» mit Temperaturregler und dem Stöckli «dörrex» mit Temperaturregler und Timer.

Beachten Sie bitte auch unser speziell für Sie zusammengestelltes Rezeptbuch mit einfachen, schmackhaften Rezepten: «Dörrrezepte – gesund, leicht und fein». Sie erhalten dort viele nützliche Tipps und tolle Rezeptideen für das Dörren mit Ihrem Stöckli «dörrex».

Und jetzt wünschen wir Ihnen gutes Gelingen!



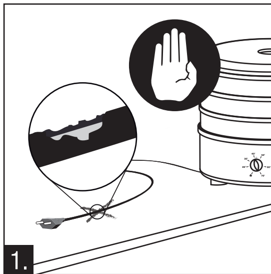
Stöckli «dörrex»
mit Temperaturregler

Stöckli «dörrex» mit Temperaturregler
und Timer sowie Metall-Dörrgitter

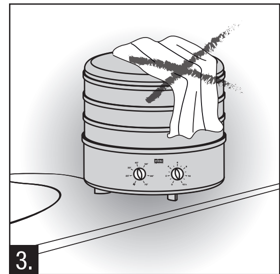
Sicherheit geht vor

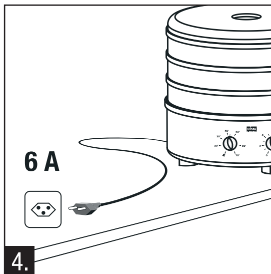
Lesen Sie diese Sicherheitsvorschriften vor dem ersten Gebrauch Ihres Stöckli «dörrex» genau durch. Bewahren Sie die Bedienungsanweisung sorgfältig auf. Bei unsachgemässer Benutzung lehnt der Hersteller jede Haftung ab.

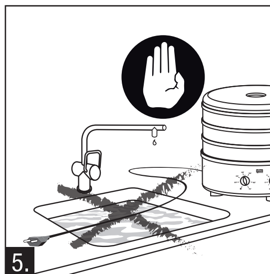


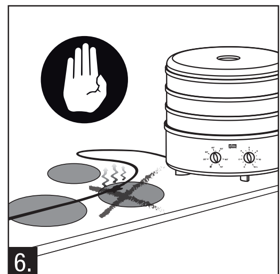


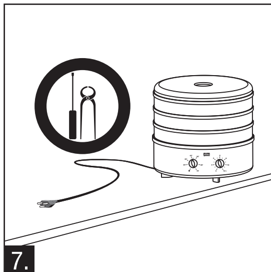








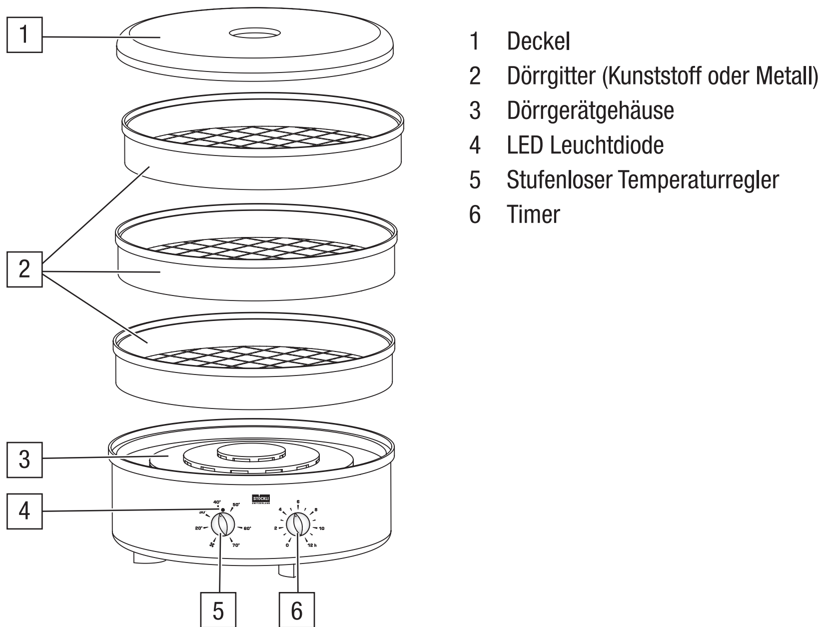




Vorsicht! Das Gerät wird heiss – es besteht Verbrennungsgefahr!

- Verwenden Sie nie ein beschädigtes Gerät oder Netzanschlusskabel (1.). Lassen Sie es in Betrieb nie ohne Aufsicht stehen und tragen Sie es nie in heissem Zustand.
- Lassen Sie in der Gegenwart von Kindern besondere Vorsicht walten (2.). Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Gerät nicht direkt auf oder in der Nähe von wärmeempfindlichen Gegenständen in Betrieb nehmen.
- Bei längerem Betrieb wird das Gerät heiss. Berühren Sie daher nur die Drehschalter.
- Legen Sie nie Tücher oder ähnliches über das Gerät (Brandgefahr!). Berühren Sie nie die erhitzten Geräteoberflächen, sondern nur die Drehschalter. Verwenden Sie nur Originalgeräteteile.
- Das Gerät darf nur an einer Steckdose (230 V / 50 Hz) mit einer Absicherung von mindestens 6 A betrieben werden (4.).
- Es dürfen nur Anschlusskabel für minimum 6 A Stromstärke verwendet werden.
- Ziehen Sie nie am Netzanschlusskabel, sondern immer am Netzstecker.
- Tauchen Sie das Geräteunterteil und das Netzkabel zur Reinigung nie ins Wasser (5.). Das Gerät auch nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen (Kurzschlussgefahr!). Hinweise zu Reinigung und Pflege auf Seite 14 beachten.
- Achten Sie darauf, dass die örtliche Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmt.
- Bringen Sie das Netzanschlusskabel und das Verlängerungskabel so an, dass niemand darüber stolpert.
- Halten Sie Netzanschlusskabel und Gerät von heissen Unterlagen und Gegenständen sowie von offenen Flammen fern (6.).
- Ziehen Sie den Netzstecker vor der Reinigung und lassen Sie das Gerät genügend lange abkühlen.
- Bei Störungen oder defektem Gerät ziehen Sie sofort den Netzstecker und lassen Sie das Gerät im Fachgeschäft überprüfen und reparieren. Versuchen Sie nie, das Gerät selber zu reparieren (7.)! Bei nicht fachgerechter Reparatur wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen.
- Personen, einschliesslich Kinder, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.

Kurze Geräteübersicht



1 Deckel
2 Dörrgitter (Kunststoff oder Metall)
3 Dörrgerätgehäuse
4 LED Leuchtdiode
5 Stufenloser Temperaturregler
6 Timer

Technische Daten

Nennspannung:	230 V / 50 Hz (Art. Nr. 0075.76 – 120 V)
Nennleistung:	600 W
Abmessungen:	Ø 335 mm (Höhe 275 mm)
Gewicht:	2.3 kg
Kabellänge:	1.5 m
Material:	Kunststoff PP und SAN (Metall-Dörrgitter: Chromnickelstahl, SAN, ABS)
Sicherung:	100° C mit Selbsthaltung
Kontrollelemente:	Leuchtdiode
mit Temperaturscala:	0–70° C
mit Timer:	0–12 h
Zulassungen:	CE geprüft, entspricht der Norm 2002/95/EC (RoHS), Deckel und Kunststoff-Dörrgitter nach der Norm 2002/72/EC (Lebensmittelverträglichkeit), Metall-Dörrgitter nach der Deutschen Norm für Lebensmittel und Waren ACTS LMBG, Paragraph 30 (für Metallwaren) sowie EU Bestimmung Nr. 1935/2004

dörrex-Sortiment



Dörrgerät mit Timer, inkl. drei Dörrgitter
Art. Nr. 0076.71–0076.74



Dörrgerät mit Timer, inkl. drei Metall-Dörrgitter
Art. Nr. 0076.71M–0076.74M



Dörrgerät mit drei Kunststoff-Dörrgitter
Art. Nr. 0075.71–0075.76



Dörrgerät mit drei Metall-Dörrgitter
Art. Nr. 0075.71M–0075.74M

Zubehör

Zusatzgitter erhöhen die Dörrkapazität bis auf 5 kg



Set à 2 Kunststoff-Dörrgitter
Art. Nr. 0077.02



Metall-Dörrgitter (1 Stk.)
Art. Nr. 0077.01



Rezeptbuch
Art. Nr. 1643

Erhältlich im Fachhandel, im guten Warenhaus oder bestellbar via Internet:
www.stockliproducts.com

Bitte beachten Sie Folgendes:

Lesen Sie die Bedienungsanweisung sorgfältig durch. Personen, die mit der Bedienungsanweisung nicht vertraut sind, sowie Kinder, dürfen das Gerät nicht bedienen. Benützen Sie das Gerät ausschliesslich zum dafür vorgesehenen Zweck. Jegliche missbräuchliche Verwendung ist aufgrund der damit verbundenen Gefahren strengstens untersagt.

Vor der Inbetriebnahme

Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild Ihres Gerätes übereinstimmen. Gerät niemals mit beschädigtem Netzkabel oder Stecker verwenden. Achten Sie darauf, dass das Kabel (und allenfalls das Verlängerungskabel) so angebracht ist, dass niemand darüber stolpern kann. Halten Sie das Stromkabel von heissen Unterlagen oder Gegenständen fern.

Inbetriebnahme

- Das Gerät erst in Betrieb nehmen, nachdem alle obenstehenden Punkte berücksichtigt wurden.
- Die Standortfläche des Gerätes muss trocken, rutschfest und eben sein.
- Verwenden Sie nie ein beschädigtes Gerät oder Netzkabel!
- Lassen Sie das Gerät bei der erstmaligen Inbetriebnahme 10 Minuten auf der höchsten Wärmestufe (70° C) leer, d.h. ohne Dörrgut laufen. Danach spülen Sie die Dörrgitter und den Deckel (niemals den unteren Teil des Gerätes) mit warmem Wasser ab und trocknen diese mit einem Tuch. Jetzt ist das Gerät einsatzbereit!
- Dörrgut in die Gitter schichten. Gitter auf das Gerät stellen. Es können bis maximal 10 Gitter auf das Gerät geschichtet werden. Deckel auflegen und das Gerät an die Steckdose anschliessen. Das Gebläse schaltet ein. Die geeignete Dörrtemperatur des Dörrgutes entnehmen Sie den Seiten 12 und 13. Stellen Sie den Temperaturregler auf die richtige Position.
- Das Gerät nie ohne Aufsicht betreiben.
- Das Gerät wird in Betrieb heiss.
- Gerät nicht im heissen Zustand tragen.
- Verwenden Sie nur Originalzubehörteile.

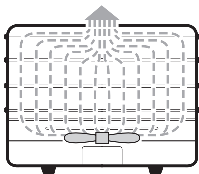
Brandgefahr

Niemals Tücher oder ähnliches über das Gerät legen (Brandgefahr!). Luftansaug- und Luftausblasöffnung des Geräts nie abdecken.

Gesundes Dörren ist immer «in»

Schmackhaft, gesund und preiswert
Dörren ist die natürlichste und einfachste Art, Früchte, Gemüse, Pilze und Kräuter dauerhaft zu konservieren. Gedörrtes behält seinen hohen Nährwert, ist also sehr schmackhaft und gesund. Überdies sind gedörrte Vorräte eine preiswerte Alternative zu Konserven und energieaufwändiger Tiefkühlkost. Jetzt können Sie dank dem «dörrex» Lebensmittel mitten in der Saison frisch verarbeiten.

Schonend und gleichmässig dörren
Die stufenlose Temperatur-Regulierung ermöglicht ein schonendes Verarbeiten. Zudem garantiert die aktive Warmluftzirkulation ein absolut gleichmässiges Dörren. So bleiben die wertvollen Nährstoffe im Dörrgut vollständig erhalten.



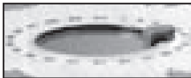
Aktive Warmluftzirkulation
Das Geheimnis
für perfektes Dörren



Handhabung

Vorbereitung des Dörrgutes

Verdorbene Teile herausschneiden, das Dörrgut säubern und mit einem Tuch oder Küchenkrepp gut trocknen. Bitte kein nasses oder stark saftendes Dörrgut verwenden. Das Dörrgut in möglichst gleich grosse und dicke Stücke schneiden.
Jedes Gitter gleichmässig mit Dörrgut belegen. Die Stücke nicht übereinander, sondern eng zusammen legen. Es können bis zu 10 Siebe verwendet werden. Deckel auflegen und das Gerät an die Steckdose anschliessen und die gewünschte Temperaturstufe mit dem Drehschalter einstellen.



Mit der Zeitskala auf dem Deckel können Sie das Ende der Dörrzeit einstellen.

Durch die Luftzirkulation wird – nach kurzer Betriebsdauer – vom untersten bis obersten Sieb eine gleichmässige Temperaturverteilung erzielt und die mit Feuchtigkeit angereicherte Luft durch die Öffnung im Deckel ausgeblasen. Ab 5 Dörrsieben wird trotzdem ein Umschichten der Siebe empfohlen. Durch die aktive Umluft wird das Dörrgut gleichzeitig von beiden Seiten getrocknet, was das Wenden des Dörrguts erübrigt und zugleich die Dörrzeiten erheblich reduziert.

Ausführung mit Timer:



regelt die Dörrzeit bis zu 12 Stunden und schaltet das Gerät automatisch nach Erreichen der eingestellten Betriebszeit ab.

Aufbewahrung

Voraussetzung für die einwandfreie Lagerung ist absolut trockenes und ausgekühltes Dörrgut. Damit das Dörrgut keine Feuchtigkeit mehr aufnehmen kann, verwendet man luftdichte Vorratsdosen, Gläser und Kunststoffbeutel oder das Dörrgut wird eingeschweisst (Vacuum).
Vor Licht schützen. Bei Lagerung Datum vermerken.

Energieverbrauch



In Betrieb benötigt der «dörrex» 18 Watt (Lüfter eingeschaltet). Sobald die Heizung zugeschaltet (LED leuchtet) steigt der Energiebedarf auf 600 Watt. Der Stromverbrauch des «dörrex» ist von folgenden Faktoren abhängig: Raumtemperatur, Anzahl Dörrgitter sowie eingestellte Temperatur.

Tipps

- Damit die Früchte und Gemüse ihre natürliche Farbe behalten und sich beim Dörren nicht verfärben, bestreichen Sie diese vorher mit etwas Zitronensaft.
- Prüfen Sie nach ca. 1 Woche die Feuchtigkeit des aufbewahrten Dörrguts, indem Sie ein Stück zerschneiden. Bilden sich an der Schnittkante noch kleinste Wassertröpfchen, wurde nicht ausreichend gedörrt. Verteilen Sie das Dörrgut nochmals auf die Siebe, bis die erneute Schnittprobe zufriedenstellend ausfällt.
- Gedörrte Bohnen und Kefen sollten vor der Verwendung über Nacht in lauwarmem Wasser eingeweicht werden.
- Dörrgemüse und zum Kochen bestimmte Dörrfrüchte vor der Verwendung mit lauwarmem Wasser bedecken und über Nacht einweichen. Bei Suppen oder Saucen das Dörrgemüse und die Dörrkräuter gleich mitkochen.

Tipp für Pilzesammler

Röhrenpilze (Steinpilze, Maronenröhrlinge etc.) nur mit dem Messer säubern und keinesfalls waschen. Bei sehr nassen Pilzen die Röhren unter dem Hut entfernen. Anschliessend in Scheiben schneiden und eventuell mit etwas Zitronensaft beidseitig sparsam bestreichen, um die Farbe zu erhalten.

Morcheln, Totentrompeten und kleinere Lamellenpilze können ganz gedörrt werden. Aber Achtung: Eierschwämme (in gewissen Regionen auch Pfifferlinge genannt) eignen sich weder zum Dörren noch Tiefgefrieren, da sie dadurch sehr zäh werden.



Früchte dörren mit 70° C

Was, wie, wieviel: Alle Früchte mit 70° C dörren, Kerngehäuse, Stiele und Kerne entfernen (ausgenommen Kirschen).
Um das Braunwerden der Früchte zu verhindern, vor dem Dörren mit Zitronensaft bestreichen.



Die angegebenen Temperaturen und Dörrzeiten sind Richtwerte. Je nach Grösse der Stücke und Feuchtigkeitsgehalt der Früchte können sich die Dörrzeiten erheblich verändern.

Dörrgut	Zubereitung	Dörrzeit in Stunden ca.	Dörrprobe	Menge pro Gitter ca.	Gewicht fertig gedörrt in % des Frischgewichtes	Temp. Grad
Äpfel	Schnitze ca. 15 mm dick	6–10	gut biegsam	600 g	10–15 %	70°
	Scheiben ca. 8 mm dick	6–8				
Aprikosen	halbieren, Schnittfläche nach oben	10–18	biegsam	500 g	20%	70°
Ananas	schälen, Scheiben ca. 8 mm dick	10–12	gut biegsam	500 g	25–30%	70°
Bananen	schälen, längs halbieren, vierteln	8–12	biegsam	600 g	20–25%	70°
Birnen	halbieren, Schnittfläche nach oben	15–30	biegsam	600 g	20–25%	70°
	Scheiben ca. 8 mm dick	6–10	biegsam	500 g		
Erdbeeren	halbieren oder ganz	9–15	biegsam	250 g	20%	70°
				500 g		
Feigen	halbieren, Schnittfläche nach oben	10–12	trocken	600 g	20%	50°
Kirschen	ganz, entsteint	10–18	lederartig	500 g	25–30%	70°
Trauben	halbieren, Schnittfläche nach oben	12–15	gut biegsam	500 g	20%	70°
Zwetschgen/ Pflaumen	halbieren, Schnittfläche nach oben	10–18	biegsam	500 g	20%	70°

Kräuter dörren mit 40° C



Die angegebenen Dörrzeiten sind Richtwerte. Je nach Art der Kräuter kann sich diese Zeit verändern. Kräuter erst kurz vor der Verwendung zerreiben.

Dörrgut	Zubereitung	Dörrzeit in Stunden ca.	Dörrprobe	Temp. Grad
Basilikum, Bohnenkraut, Dill, Estragon, Petersilie, Rosmarin, Salbei, Schnittlauch	ganz dörren oder schneiden, waschen, auf Gaze/Zellstoff legen und trocknen lassen	3–7	zerbrechlich	40°

Gemüse dörren mit 70° C

Was, wie, wieviel: Alle Gemüse mit 70° C dörren, ausgenommen Suppengemüse mit 60° C. Frisches Gemüse vor dem Dörren kurz blanchieren.



Die angegebenen Temperaturen und Dörrzeiten sind Richtwerte. Je nach Grösse der Stücke können sich die Dörrzeiten erheblich verändern.

Dörrgut	Zubereitung	Dörrzeit in Stunden ca.	Dörrprobe	Menge pro Gitter ca.	Gewicht fertig gedörrt in % des Frischgewichtes	Temp. Grad
Bohnen	ganze Bohnen *	6–10	zerbrechlich	400 g	15%	70°
Erbsen	abhülsen *	8–10	hart	400 g	25%	70°
Gurken	ungeschält, Scheiben ca. 1 cm dick *	6–8	hart	400 g	15%	70°
Karotten	schälen, Scheiben ca. 8 mm dick *	6–8	hart	400 g	15%	70°
Lauch	halbieren, 6-8 cm lange Stücke schneiden *	6–10	zerbrechlich	500 g	20%	70°
Peperoni/ Paprika	in Streifen schneiden ca. 8 mm dick *	8–10	biegsam	400 g	20%	70°
Sellerie	schälen, Scheiben ca. 8 mm dick *	6–10	hart	400 g	15%	70°
Suppen-gemüse	Karotten, Sellerie, Lauch, Kohlrabi, Kohl in feine Streifen schneiden *	6–8	zäh	300 g	10–15%	60°
Tomaten	schälen, halbieren, Schnittfläche nach oben *	10–14	biegsam	400 g	15%	70°
	Scheiben ca. 6 mm dick *	7–10	hart	300 g	10%	70°
Zucchini	ungeschält, Scheiben ca. 8 mm dick *	7–8	biegsam	400 g	15%	70°

* kurz blanchieren



Pilze dörren mit 50° C

Die angegebenen Dörrzeiten sind Richtwerte. Je nach Pilzart und Grösse der Stücke kann sich diese Zeit verändern.

Dörrgut	Zubereitung	Dörrzeit in Stunden ca.	Dörrprobe	Temp. Grad
Alle Sorten (ausgenommen Eierschwämme)	gut reinigen, kleinere Pilze nicht zerschneiden, grosse der Länge nach in Scheiben schneiden	2–6	zäh	50°

Reinigung und Pflege

- Vor Reinigung Netzstecker ziehen.
- Lassen Sie dem Gerät genügend Zeit (ca. 30 Min.) zur Abkühlung.
- Gitter mit üblichem Spülmittel reinigen. Die Gitter sind spülmaschinenfest (max. 40° C).
- Den unteren Teil des Gerätes und das Netzkabel nie in Wasser oder Flüssigkeit tauchen (Kurzschlussgefahr!). Reinigen Sie die Abdeckung und den unteren Teil des Gerätes nur mit einem feuchten Lappen.
- Das Öffnen des Dörrgerätgehäuses oder das Eindringen mit Gegenständen wie Werkzeug etc., darf nur durch eine dafür qualifizierte Person vorgenommen werden.

Störungen / Reparaturen

Bei Störungen oder defektem Gerät, bitte sofort Netzstecker ziehen. Tritt z.B. beim «dörrex» eine Funktionsstörung durch einen Wärmestau im unteren Teil auf, schaltet das Gerät automatisch ab. Die Sicherung hat den Stromkreis unterbrochen.
Mögliche Ursachen: überfüllte Gitter oder defekter Lüftungsmotor.
Behebung: Netzstecker ziehen, Gerät abkühlen lassen, zuviel eingefülltes Dörrgut entnehmen. Das Gerät wieder an die Steckdose anschliessen. Erneuter Dörrversuch starten. Schaltet das Gerät nach einiger Zeit wieder ab, ist das Gerät defekt. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdung zu vermeiden. Bei selbstständigen Reparaturen wird jede Haftung abgelehnt. Gerät nicht mehr in Betrieb nehmen (Stromschlaggefahr)!

Aufbewahrung

- Für die Aufbewahrung kann das Kabel in die Kabelgarage im Unterteil des Gerätes geschoben werden.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort auf.

Entsorgung




- Ausgediente Geräte können bei einer Verkaufsstelle zur kostenlosen fachgerechten Entsorgung abgegeben werden.
- Geräte mit gefährlichem Defekt sofort entsorgen und sicherstellen, dass sie nicht mehr verwendet werden können.
- Geräte nicht mit dem Hauskehricht entsorgen (Umweltschutz)!









Design: Herbert Forrer

Sommaire

Sincères félicitations!

Sincères félicitations pour l'achat de votre «dörrex» Stöckli. Vous vous êtes décidés pour une méthode de déshydratation simple, saine et délicieuse. Vous avez fait le bon choix en achetant un produit de qualité qui vous apportera beaucoup de plaisir, pendant de nombreuses années.

Nous vous recommandons de lire soigneusement et intégralement les instructions d'utilisation. En outre veuillez noter que: à moins que ce ne soit autrement spécialement notifié, lorsqu'il est question du «dörrex» Stöckli avec réglage de température et du «dörrex» Stöckli avec réglage de température et minuterie.

Veuillez consulter également le livre de recettes rédigé spécialement à votre intention «Recettes à base de légumes et fruits secs – saines, légères et délicieuses». Vous y trouverez de nombreux conseils pratiques et de délicieuses recettes pour la cuisson à l'étuvée dans votre «dörrex».

Il ne nous reste plus qu'à vous souhaiter une bonne réussite!



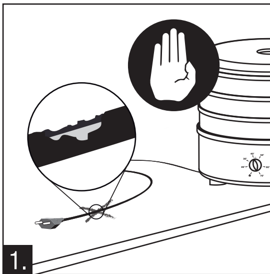
Stöckli «dörrex»
avec réglage de température

Stöckli «dörrex» avec réglage de température et minuterie ainsi que grilles en métal

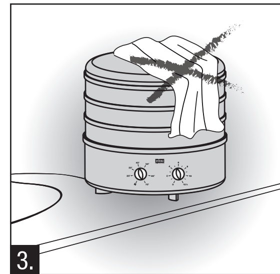
La sécurité avant tout

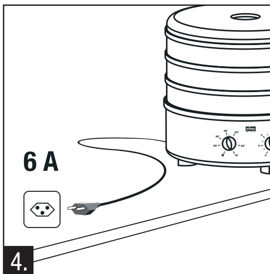
Lisez très attentivement les conseils de sécurité avant la première mise en service de votre «dörrex». Conservez soigneusement les instructions concernant son emploi. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d’utilisation incorrecte de cet appareil.

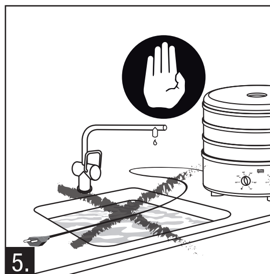


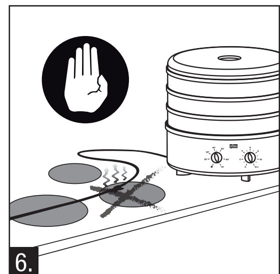


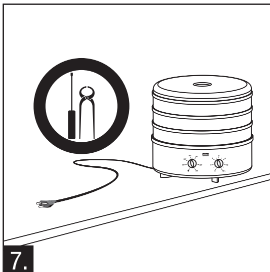








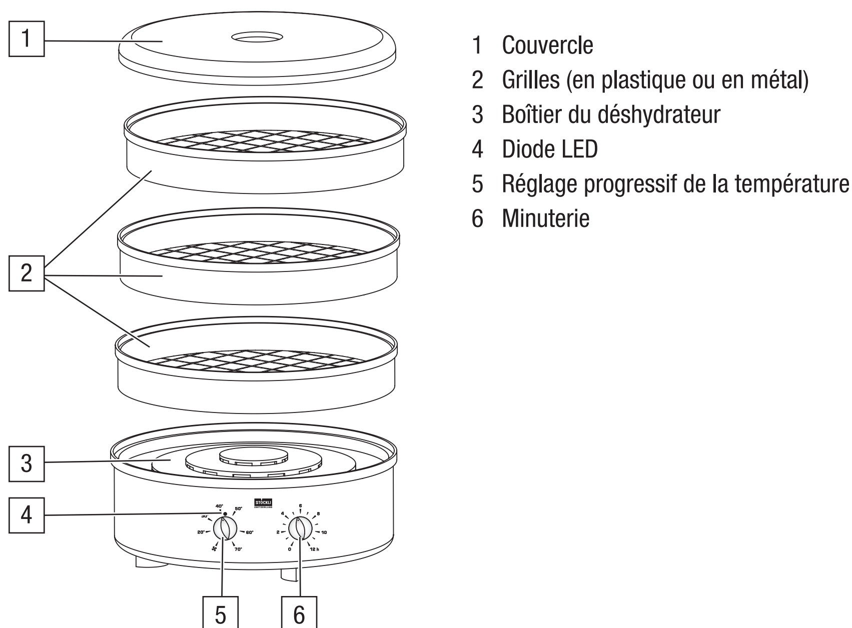




Attention! L'appareil devient très chaud – il y a donc danger de brûlures!

- Ne jamais utiliser un appareil ou un cordon électrique endommagé (1.). Ne jamais le laisser fonctionner sans surveillance et ne jamais le transporter lorsqu'il est chaud.
- Exercer une surveillance accrue en présence d'enfants (2.). Surveiller les enfants et s'assurer qu'ils ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Ne pas mettre l'appareil en marche directement sur ou à côté d'objets sensibles à la chaleur.
- Lorsque l'appareil fonctionne longtemps il devient chaud. Ne toucher que l'interrupteur rotatif.
- Ne posez jamais de serviette ou d'objet semblable sur l'appareil (danger d'incendie!). Ne touchez jamais les surfaces de l'appareil qui sont chaudes, mais uniquement l'interrupteur rotatif. Utilisez seulement les pièces originales de l'appareil.
- L'appareil ne doit être utilisé qu'avec une prise de courant (230 V / 50 Hz) et fusible de 6 A (4.)
- Seul un cordon supportant au minimum 6 A doit être utilisé.
- Ne tirez jamais sur le cordon, mais sur la fiche.
- Ne plongez jamais le châssis de l'appareil et le cordon dans l'eau pour les nettoyer (5.). L'appareil ne doit jamais être lavé dans le lave-vaisselle (danger de court-circuit!). Respecter les consignes de nettoyage et d'entretien à la page 30.
- Veillez à ce que la tension réseau locale corresponde bien à celle indiquée sur la plaquette de l'appareil.
- Installez le cordon et la rallonge de manière à ce que personne ne trébuche.
- Eloignez le cordon et l'appareil de supports ou objets chauds ainsi que des flammes (6.).
- Avant le nettoyage, débranchez l'appareil de la prise murale et laissez-le refroidir.
- En cas de dérangement ou de défectuosité, débrancher immédiatement l'appareil et le faire contrôler et réparer par un spécialiste. Ne jamais tenter de réparer l'appareil soi-même (7.)! En cas de réparation non conforme, aucune responsabilité ne sera assumée pour les dommages éventuels.
- Les personnes, enfants compris, qui en raison de leurs capacités psychiques, sensorielles ou mentales, ou en raison de leur inexpérience ou manque de connaissances ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité, ne sont pas autorisées à le faire, ou uniquement sous surveillance.

Brève description de l’appareil



1 Couvercle
2 Grilles (en plastique ou en métal)
3 Boîtier du déshydrateur
4 Diode LED
5 Réglage progressif de la température
6 Minuterie

Données techniques

Tension nominale:	230 V / 50 Hz (Art. n° 0075.76 – 120 V)
Puissance de fonctionnement:	600 W
Dimensions:	Ø 335 mm (Hauteur 275 mm)
Poids:	2.3 kg
Longueur du câble:	1.5 m
Matière:	plastique PP et SAN (Grilles en métal: acier nickel-chrome, SAN, ABS)
Éléments de sécurité:	100° C avec maintien automatique
Éléments de contrôle:	diode lumineuse
avec échelle de température:	0–70° C
avec minuterie:	0–12 h
Homologations:	ⓢ CE approuvé, correspond à la norme 2002/95/EC (RoHS), couvercle et grille de déshydrateur en plastique selon la norme 2002/72/EC (tolérance alimentaire), grille de déshydrateur en métal selon la norme allemande pour les produits alimentaires et produits ACTS LMBG, paragraphe 30 (pour articles en métal) ainsi que la directive UE N° 1935/2004

Assortiment dörrex



Déshydrateur avec minuterie,
y compris trois grilles
Art. n° 0076.71–0076.74



Déshydrateur avec minuterie, y compris
trois grilles en métal
Art. n° 0076.71M–0076.74M



Déshydrateur avec trois grilles en plastique
Art.n° 0075.71–0075.76



Déshydrateur avec trois grilles en métal
Art. n° 0075.71M–0075.74M

Accessoires

Des grilles supplémentaires augmentent la capacité de déshydratation jusqu'à 5 kg



Set de deux grilles en plastique
Art. n° 0077.02



Grille en métal (1 pc.)
Art. n° 0077.01



Livre de
recettes
Art. n° 1643

Disponible dans le commerce spécialisé et peut également être commandé sur Internet sous
www.stockliproducts.com

Attention à ce qui suit:

Lire attentivement la notice d'utilisation. Les personnes qui ne sont pas familiarisées avec les instructions d'utilisation, comme les enfants par exemple, ne doivent pas se servir de l'appareil. N'employer cet appareil que pour les applications pour lesquelles il a été conçu. Toute utilisation non conforme est strictement interdite en raison des risques qu'elle fait encourir.

Avant la mise en service

La tension d'alimentation doit correspondre aux indications mentionnées sur la plaque signalétique de l'appareil. Ne jamais raccorder cet appareil à un câble ou à une prise endommagés.
Veiller à ce que le câble (et le cas échéant, la rallonge) soit placé de sorte qu'il ne puisse faire trébucher personne. Maintenir le câble d'alimentation à l'écart de tout support ou objet chaud.

Mise en service

- Vérifier tous les points mentionnés plus haut avant de mettre l'appareil en service.
- Poser l'appareil sur une surface sèche, plane et antidérapante.
- Ne jamais utiliser un appareil ou un câble de raccordement endommagé!
- Lors de la première utilisation, laisser l'appareil fonctionner sur la position la plus chaude (70° C) pendant 10 minutes. Rincer ensuite la grille de séchage et le couvercle (mais jamais la base) à l'eau chaude et sécher avec un chiffon. L'appareil est maintenant prêt à fonctionner!
- Placer le produit à sécher en couches sur la grille. Poser la grille sur l'appareil. L'appareil peut contenir au maximum 10 grilles empilées. Placer le couvercle et brancher l'appareil. La soufflerie se met en marche. Régler la température de séchage à l'aide du bouton prévu à cet effet. Vous trouverez les températures de séchage appropriées dans les tableaux aux pages 28 et 29.
- Ne jamais laisser fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Pendant le fonctionnement, l'appareil devient très chaud.
- Ne jamais transporter l'appareil lorsqu'il est chaud.
- Utiliser uniquement les accessoires d'origine.

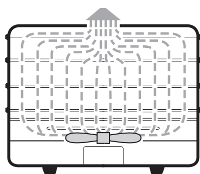
Risque d'incendie

Ne jamais poser un chiffon ou un autre tissu sur l'appareil (risque d'incendie). Ne jamais couvrir l'arrivée ni l'évacuation d'air.

La déshydratation saine est toujours «in»

Délicieux, sain et avantageux
La déshydratation est la façon la plus naturelle et la plus simple de conserver les fruits, légumes, champignons et fines herbes. La haute valeur nutritive des produits déshydratés est préservée et ceux-ci restent non seulement délicieux, mais sont aussi très sains. Les réserves de produits séchés représentent en outre une alternative avantageuse aux conserves et à la congélation qui utilise davantage d'énergie. Grâce au «dörrex», les produits frais peuvent être traités pendant la saison même de la récolte.

Déshydrater délicatement et régulièrement
Le réglage en continu de la température permet un traitement délicat des aliments. Circulation active de l'air chaud assure une déshydratation absolument régulière. Ainsi, les précieuses substances nutritives sont entièrement conservées.

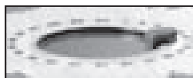


Circulation active de l'air chaud
Le secret d'un séchage parfait



Utilisation du déshydrateur

Préparation des aliments à sécher
Enlever les parties molles ou blettes. Nettoyer les produits et les sécher soigneusement avec un chiffon ou du papier de ménage. Débiter les aliments en morceaux, si possible de mêmes épaisseur et taille.
Déposer les aliments à sécher sur les grilles, sans trop les serrer. Ne pas les poser l'un sur l'autre, mais serrés côte à côte et jamais en plusieurs couches. On peut utiliser simultanément jusqu'à 10 grilles. Poser le couvercle et mettre l'appareil en service et régler la température au moyen



du bouton de réglage. Vous pouvez marquer l'heure de fin de séchage sur le couvercle.

Grâce à la circulation d'air, la répartition de la température devient rapidement régulière, de la grille la plus basse à la plus haute et l'air humide est expulsé par le trou du couvercle. A partir de 5 tamis de séchage, il est recommandé d'intervertir les tamis. Grâce à la circulation d'air active, les aliments seront séchés des deux côtés en même temps, ce qui évite de les tourner et réduit ainsi le temps de séchage.

Modèle avec compteur:



règle le temps de séchage jusqu' à 12 heures et s'arrête automatiquement quand le temps de séchage programmé est écoulé.

Conservation
Si l'on veut garantir une bonne conservation, les produits doivent absolument être secs et refroidis avant de les emballer. Pour qu'ils ne puissent plus absorber d'humidité, les enfermer dans des boîtes, des bocaux ou des sachets en plastique étanches à l'air, ou sous emballage étanche (sous vide). Conserver à l'abri de la lumière. Noter la date sur l'emballage.

Consommation d'énergie



En service, le «dörrex» consomme 18 watts (ventilateur enclenché). Lorsque le chauffage est déclenché (diode LED allumée) la consommation d'énergie augmente à 600 watts. La consommation électrique du «dörrex» dépend de différents facteurs: température ambiante, nombre de grilles et température sélectionnée.

Suggestions

- Pour que les fruits et légumes conservent leur couleur naturelle et ne brunissent pas, les asperger avec un peu de jus de citron juste avant de les sécher.
- Contrôler après environ une semaine l'humidité de l'aliment conservé en coupant un morceau. S'il se forme des petites gouttes d'eau dans la partie coupée, le séchage n'est pas suffisant. Répartissez à nouveau le produit à sécher sur la grille jusqu'à que l'essai de coupe soit satisfaisant.
- Avant l'utilisation de haricots et pois gourmands séchés, ceux-ci doivent tremper pendant toute une nuit.
- Avant d'utiliser des légumes séchés, les tremper la veille dans l'eau tiède, dans un récipient couvert. Procéder de même avec les fruits qui se prêtent à la cuisson. Pour la préparation de sauces ou de potages, faire cuire les légumes et les herbes séchées sans les tremper.

Conseil pour récolteurs de champignons

Nettoyer les bolets, etc. avec seulement un couteau et surtout ne pas les laver. Pour les champignons très mouillés, enlever le pied sous le chapeau. Après avoir couper en tranches, éventuellement badigeonner parcimonieusement les deux côtés avec du jus de citron afin de conserver la couleur.

Morilles, trompettes de la mort et petits champignons à lamelles peuvent être séchés entiers. Mais attention: les chanterelles ne se prêtent pas au séchage ni à la congélation car elles deviennent très visqueuses.



Le séchage des fruits à 70° C

Quoi, comment, combien: Sécher tous les fruits à 70° C, ôter queue, cœur, pépins et noyaux (à l'exception des cerises). Ne pas peler les fruits. Pour les empêcher de brunir, les enduire de jus de citron avant de les sécher.



Les températures et temps de séchage indiqués sont des valeurs indicatives. Le temps peut varier considérablement selon la grandeur des morceaux et le degré d'humidité des produits.

Fruits	Préparation	Temps de séchage en heures, env.	Etat des fruits secs	Quantité par grille env.	Poids sec en % du poids frais	Temp. degrés
Abricots	partagés en deux, face interne en haut	10–18	souples	500 g	20 %	70°
Ananas	pelées, tranches d'env. 8 mm d'épaisseur	10–12	bien souples	500 g	25–30 %	70°
Bananes	pelées, partagées en deux ou en quatre dans le sens de la longueur	8–12	souples	600 g	20–25 %	70°
Cerises	entières, dénoyautées	10–18	comme du cuir	500 g	25–30 %	70°
Figues	partagés en deux, face interne en haut	10–12	sèches	600 g	20 %	50°
Fraises	partagées en deux ou entières	9–15	souples	250 g 500 g	20 %	70°
Poires	partagées en deux, face interne en haut	15–30	souples	600 g	20–25 %	70°
	en tranches d'env. 8 mm d'épaisseur	6–10	souples	500 g		
Pommes	lamelles d'env. 15 mm d'épaisseur	6–10	bien souples	600 g	10–15 %	70°
	tranches d'env. 8 mm d'épaisseur	6–8				
Prunes et pruneaux	partagés en deux, face interne en haut	10–18	souples	500 g	20 %	70°
Raisin	grains partagés en deux, face interne en haut	12–15	bien souples	500 g	20 %	70°

Le séchage des herbes aromatiques à 40° C



Les temps de séchage indiqués sont des valeurs indicatives. Ils peuvent varier selon les herbes. Réduire les herbes en poudre juste avant de les utiliser.

Herbes	Préparation	Temps de séchage en heures, env.	Etat des herbes sèches	Temp. degrés
Aneth, basilic, ciboulette, estragon, persil, romarin, sarriette, sauge	entières ou coupées; laver les herbes, les poser sur un morceau de gaze ou de cellulose et laisser sécher	3–7	cassantes	40°



Le séchage des légumes à 70° C

Quoi, comment, combien: Sécher tous les légumes à 70° C sauf le jus de légumes à 60° C. Blanchir brièvement les légumes avant la déshydratation.

Les températures et temps de séchage indiqués sont des valeurs indicatives. Le temps peut varier considérablement selon la grandeur des morceaux.

Légumes	Préparation	Temps de séchage en heures, env.	Etat des légumes secs	Quantité par grille, env.	Poids sec en % du poids frais	Temp. degrés
Carottes	pelées, rond. d'env. 8 mm d'épaisseur *	6–8	dures	400 g	15%	70°
Céleris	pelés, tranches d'env. 8 mm d'épaisseur*	6–10	durs	400 g	15%	70°
Concombres	non pelés, rondelles d'env. 1 cm d'épaisseur *	6–8	durs	400 g	15%	70°
Courgettes	non pelées, rondelles d'env. 8 mm d'épaisseur *	7–8	souples	400 g	15%	70°
Haricots verts	entiers *	6–10	cassants	400 g	15%	70°
Julienne de légumes	carottes, céleris, poireaux, choux-raves, choux – coupés en filaments *	6–8	coriaces	300 g	10–15%	60°
Petits pois	entiers, cuits *	8–10	durs	400 g	25%	70°
Poireaux	coupés en deux dans la longueur puis en morceaux de 6 à 8 cm de long *	6–10	cassants	500 g	20%	70°
Poivrons	en tranches d'env. 8 mm d'épaisseur *	8–10	souples	400 g	20%	70°
Tomates	pelées, partagées en deux, face plate en haut tranches *	10–14	souples	400 g	15%	70°
	d'env. 6 mm d'épaisseur *	7–10	dures	300 g	10%	70°

* blanchir brièvement



Le séchage des champignons à 50° C

Les temps de séchage indiqués sont des valeurs indicatives. Ils peuvent varier selon les espèces et selon la grandeur des champignons.

Champignons	Préparation	Temps de séchage en heures, env.	Etat des champignons secs	Temp. degrés
Toutes les sortes (sauf chanterelles)	nettoyer soigneusement, laisser les petits champignons entiers, couper les grands en tranches dans le sens de la longueur	2–6	coriaces	50°

Nettoyage et entretien

■ Débrancher l'appareil avant le nettoyage.

■ Laisser suffisamment de temps à l'appareil pour refroidir (environ 30 minutes).

■ Nettoyer les grilles avec votre produit à vaisselle habituel. Les grilles peuvent passer au lave-vaisselle (max. 40° C).

■ Ne jamais immerger la base de l'appareil et le câble dans de l'eau ou tout autre liquide (risque de court-circuit). Essuyer simplement le revêtement et la base avec un chiffon humide.

■ L'ouverture du boîtier du déshydrateur ou l'introduction d'objets tels qu'outils ou autres ne doivent être effectuées que par des personnes qualifiées.

Pannes / Réparations

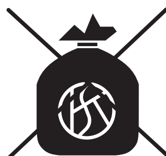
Lors d'avaries ou de défectuosités de l'appareil, débranchez-le immédiatement. Lorsqu'un dysfonctionnement intervient à votre «dörrex» à la suite d'une accumulation de chaleur dans la partie inférieure, l'appareil se déclenche automatiquement. La sécurité interrompt le circuit électrique.
Causes possibles: Les grilles sont trop remplies ou bien le moteur d'aération est défectueux.
Elimination de la panne: Débranchez-le immédiatement, laisser refroidi l'appareil, retirer le surplus de produits à sécher, rebrancher l'appareil. Renouveler la tentative de séchage. Si, après quelques instants, l'appareil se déconnecte de nouveau, c'est qu'il est en panne. Lorsque le cordon d'alimentation électrique de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service clients ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger. Toute responsabilité est déclinée en cas de réparation effectuée par le client. Ne plus mettre l'appareil en marche (risque de court-circuit)!

Rangement

■ Pour le rangement, le câble peut être enroulé dans le logement prévu à cet effet dans la base de l'appareil.

■ Gardez l'appareil dans un endroit sec et inaccessible aux enfants.

Elimination




- Les appareils usagés peuvent être remis au point de vente pour une élimination correcte et gratuite.
- Les appareils présentant une défectuosité dangereuse doivent être éliminés immédiatement et vous devez vous assurer qu'ils ne pourront plus être utilisés.
- Ne pas éliminer les appareils avec les ordures ménagères (protection de l'environnement)!







Design: Herbert Forrer

Indice

Congratulazioni!

Ci congratuliamo con voi per l'acquisto del vostro «dörrex» della Stöckli. E anche per la scelta di un metodo di essiccazione semplice, gustoso e sano. Vi siete decisi per un prodotto di qualità della Stöckli che vi procurerà tanta gioia per diversi anni.

Leggete p.f. attentamente le istruzioni per l'uso. Per questo osservate quanto segue: se in questa istruzione non evidenziamo delle distinzioni, con il nome «dörrex» parliamo sempre di entrambi i modelli, del «dörrex» della Stöckli con il termoregolatore e del «dörrex» della Stöckli con il termoregolatore e il timer.

Tenete presente anche il nostro libro di ricette «Ricette per l'essiccazione» sane, facili e gustose concepite specialmente per voi. Contiene diversi suggerimenti utili e idee per ricette per l'essiccazione con il vostro «dörrex» della Stöckli.

Ed ora vi auguriamo molto successo!



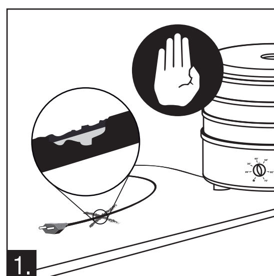
Stöckli «dörrex»
con termoregolatore

Stöckli «dörrex» con termoregolatore
incluso timer e cestelli in metallo

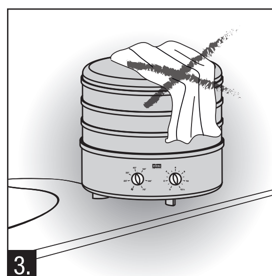
La sicurezza avanti tutto!

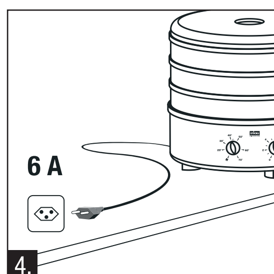
Leggere attentamente le presenti avvertenze di sicurezza prima dell'uso iniziale del «dörrex» Stöckli. Conservare con cura le istruzioni d'uso. Il fabbricante declina ogni responsabilità in caso di uso improprio dell'apparecchio.

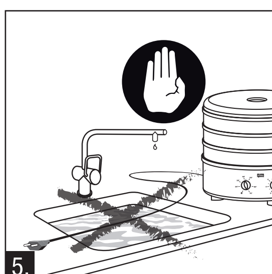


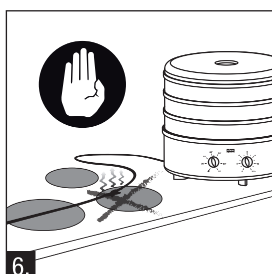


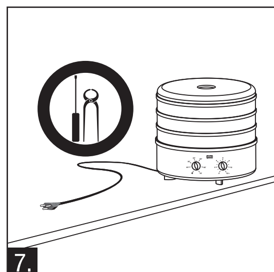








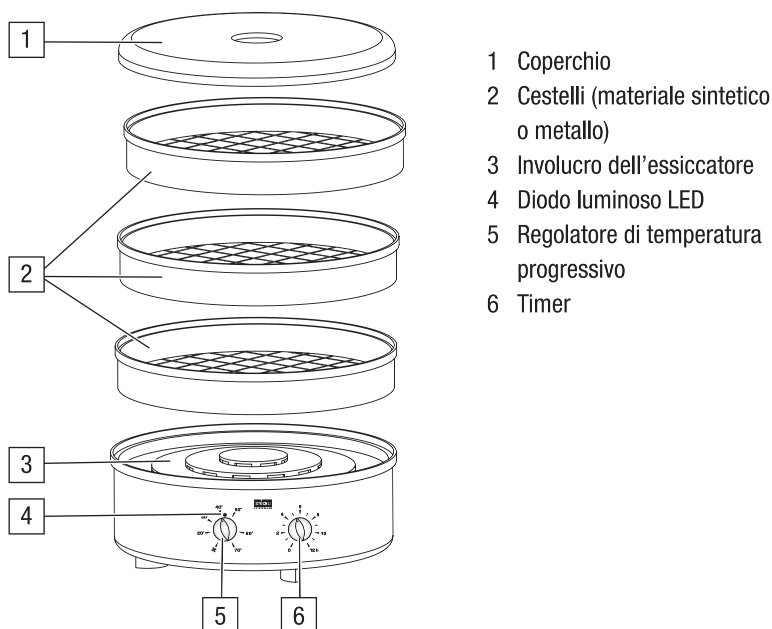




Attenzione! L’apparecchio scotta – pericolo di ustioni!

- Non utilizzare mai un apparecchio o un cavo di allacciamento danneggiati (1.). Non lasciare mai l’apparecchio incustodito mentre è in funzione, né spostarlo quando scotta.
- In caso di presenza di bambini adottare la massima prudenza (2.). Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con l’apparecchio.
- Non mettere mai in funzione l’apparecchio sopra oggetti sensibili al calore, né nelle vicinanze di quest’ultimi.
- Se utilizzato a lungo, l'apparecchio scotta. Toccare esclusivamente l'interruttore rotante.
- Non mettere mai panni o cose simili sull’apparecchio (pericolo d’incendio!). Non toccare mai le superfici roventi, ma soltanto l'interruttore rotante. Utilizzare soltanto accessori originali.
- È possibile utilizzare l’apparecchio soltanto con una presa di corrente (230 V / 50 Hz) con fusibile di protezione minimo 6 A (6.).
- È possibile utilizzare soltanto cavi di allacciamento con amperaggio minimo di 6 A.
- Non togliere l’allacciamento tirando il cavo, bensì estraendo la spina dalla presa di corrente.
- Per la pulizia non immergere mai la parte inferiore dell’apparecchio e il cavo nell’acqua (5.). L’apparecchio non può essere lavato in lavastoviglie (pericolo di cortocircuito!). Osservare le istruzioni per la pulizia e la manutenzione a pagina 46.
- Badare che la tensione di rete locale corrisponda alle indicazioni riportate sulla targhetta dell’apparecchio.
- Disporre il cavo di allacciamento e la prolunga in modo tale che nessuno rischi di inciampare.
- Tenere il cavo di alimentazione e l’apparecchio lontano da superfici e oggetti caldi, nonché da fiamme aperte (6.).
- Prima della pulizia estrarre la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare completamente l’apparecchio.
- In caso di guasto o di apparecchio difettoso, estrarre immediatamente la spina dalla presa di corrente e fare controllare e riparare l’apparecchio in un negozio specializzato. Non provare in nessun caso a riparare l’apparecchio da sé (7.)! La responsabilità per eventuali danni non viene assunta dal fabbricante in caso di riparazioni non effettuate a regola d’arte.
- Le persone, inclusi i bambini, che a causa di scemate capacità fisiche, sensoriali e mentali, oppure a causa di inesperienza o di ignoranza non sono in grado di utilizzare l’apparecchio in modo sicuro, non possono servirsi dell’apparecchio senza la sorveglianza o le istruzioni di una persona responsabile.

Breve panoramica sull'apparecchio



1 Coperchio
2 Cestelli (materiale sintetico o metallo)
3 Involucro dell'essiccatore
4 Diodo luminoso LED
5 Regolatore di temperatura progressivo
6 Timer

Dati tecnici

Tensione nominale:	230 V / 50 Hz (Art. No. 0075.76 – 120 V)
Potenza nominale:	600 W
Dimensioni:	Ø 335 mm (altezza 275 mm)
Peso:	2.3 kg
Lunghezza del cavo:	1.5 m
Materiale:	Materie sintetiche PP e SAN (cestelli in metallo: acciaio al nichel-cromo, SAN, ABS)
Protezione:	100° C con arresto automatico
Elementi di controllo:	Diodo luminoso
con scala termica:	0–70° C
con timer:	0–12 h
Omologazioni:	S CE approvato, risponde alla norma 2002/95/EC (RoHS), il coperchio e i cestelli in materiale sintetico rispondono alla norma 2002/72/EC (tollerabilità alimentare), i cestelli in metallo rispondono alla norma tedesca per alimenti e merci ACTSLMBG, paragrafo 30 (per ferramenta) e alla direttiva UE No. 1935/2004

L'assortimento dörrex



Essiccatore con timer, compresi tre cestelli
Art. No. 0076.71–0076.74



Essiccatore con timer, compresi tre cestelli in metallo
Art. No. 0076.71M–0076.74M



Essiccatore con tre cestelli
in materia sintetica
Art. No. 0075.71–0075.76



Essiccatore con tre cestelli in metallo
Art. No. 0075.71M–0075.74M

Accessori

I cestelli addizionali aumentano la capacità di essiccazione fino a 5 kg



Set con 2 cestelli
in materia sintetica
Art. No. 0077.02



Cestello in metallo (1 pezzo)
Art. No. 0077.01



Libro di ricette
Art. No. 1643

Ottenibili nel negozio specializzato, nel grande magazzino o tramite Internet:
www.stockliproducts.com

Vogliate osservare quanto segue:

Leggete attentamente le istruzioni d'uso. Persone non familiarizzate con le istruzioni d'uso come pure bambini non sono autorizzate ad usare l'apparecchio. Usate l'apparecchio esclusivamente per lo scopo previsto. Qualsiasi uso abusivo è severamente vietato per i pericoli inerenti.

Prima della messa in funzione

La tensione di rete deve corrispondere alle indicazioni sulla targhetta di omologazione dell'apparecchio. Non usare mai l'apparecchio con cavo di rete o spina difettosi. Badate che il cavo (ed eventualmente quello di prolungamento) sia disposto in modo che nessuno possa inciamparvi. Tenete lontano il cavo di corrente da basi o oggetti caldi.

Messa in funzione

- Mettere in funzione l'apparecchio solo dopo aver osservato tutti i punti sopraelencati.
- La superficie d'appoggio dell'apparecchio dev'essere asciutta, antisdrucciolevole e piana.
- Non usate mai un apparecchio o un cavo difettoso.
- Alla prima messa in funzione lasciate l'apparecchio vuoto (senza alimenti da essiccare) per 10 minuti a temperatura massima (70° C). Quindi risciacquate i cestelli ed il coperchio (mai la parte inferiore) con acqua calda e asciugateli con uno strofinaccio. Ora l'apparecchio è pronto per l'uso.
- Disporre a strati gli alimenti da essiccare nei cestelli. Posare i cestelli sull'apparecchio. Vi si possono accatastare fino ad un massimo di 10. Posare il coperchio e collegare l'apparecchio alla rete. Entrerà in funzione la ventilazione. Vogliate rilevare la temperatura adatta per l'essiccazione dalle pagine 44 e 45. Regolate la giusta posizione mediante il regolatore di temperatura.
- Non lasciare mai inosservato l'apparecchio in funzione.
- Durante l'esercizio l'apparecchio si riscalda.
- Non trasportare l'apparecchio caldo in funzione.
- Usate unicamente accessori originali.

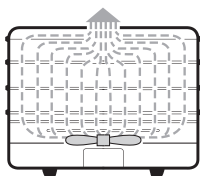
Pericolo d'incendio

Non porre mai panni o simili sull'apparecchio (pericolo d'incendio). Non coprire mai la presa o la scarica d'aria dell'apparecchio.

Essiccare: Sano e moderno

Gustoso, sano e conveniente
Essiccare è il sistema più naturale e semplice per conservare frutta, verdura, funghi ed erbe aromatiche. Inoltre gli alimenti essiccati conservano il loro elevato valore nutritivo, sono quindi gustosi e sani. Oltretutto gli alimenti essiccati sono una conveniente alternativa alle conserve e ai cibi surgelati di alto consumo energetico. Grazie a «dörrex» è ora possibile trattare gli alimenti freschi nella loro stagione di produzione.

Essiccare in modo delicato e regolare
La regolazione continua della temperatura permette un trattamento delicato. La circolazione attiva dell'aria calda rende possibile un'essiccazione assolutamente uniforme. Le preziose sostanze nutritive rimangono inalterate negli alimenti essiccati.



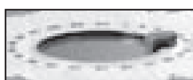
La circolazione attiva dell'aria calda
Il segreto di un essiccamento perfetto



Come si usa

Preparazione degli alimenti da essiccare

Eliminare le parti guaste, pulire ed asciugare bene con un panno o della carta da cucina gli alimenti. Non usare alimenti bagnati o estremamente succosi. Tagliare a pezzi possibilmente della stessa grandezza e del medesimo spessore.
Collocare uniformemente su ogni cestello gli alimenti da essiccare. Non mettere i pezzi l'uno sull'altro, bensì vicini, mai a più strati. Si possano usare contemporaneamente fino a 10 cestelli.
Mettere il coperchio, collegare l'apparecchio con la presa di corrente e regolare con la manopola la temperatura desiderata.



Con il timer sul coperchio potete regolare la fine del tempo di essicazione.

Grazie alla ventilazione dell'aria, dopo poco tempo, si ottiene una temperatura uniforme del cestello inferiore fino a quello superiore e l'aria arricchita di umidità viene scaricata attraverso le fessure di scarico site nel coperchio. A partire da 5 cestelli si consiglia comunque di cambiare la posizione dei cestelli. Grazie al ricircolo dell'aria gli alimenti sono essiccati contemporaneamente da due lati, per cui non occorre girarli ed i tempi di essiccazione sono ridotti notevolmente.

Esecuzione con timer:



regola il tempo di essicazione fino a 12 ore e spegne automaticamente l'apparecchio alla scadenza del tempo voluto.

Conservazione

Per una buona conservazione è indispensabile che le derrate siano completamente essiccate e raffreddate. Affinché non assorbano umidità dall'aria, la conservazione deve avvenire in vasi o scatole a chiusura ermetica o anche in sacchetti di plastica o in imballaggi saldati. Tenere al riparo dalla luce. Nel caso di conservazione annotare la data di essiccazione.

Consumo energetico



In funzione il «dörrex» necessita di 18 Watt (con ventilatore inserito).
Non appena è inserito anche il riscaldamento (si illumina il LED) il fabbisogno energetico sale a 600 Watt. Il consumo energetico del «dörrex» dipende dai seguenti fattori: temperatura dell'ambiente, numero di cestelli e temperatura scelta.

Suggerimenti

- Affinché frutta e verdura mantengano il loro colore naturale e non si scuriscano, prima di metterle nell'essiccatoio, spruzzatele con un po' di limone.
- Controllate il grado d'umidità dopo circa una settimana, tagliandone un pezzo. Se si formano ancora delle goccioline d'acqua, l'essiccazione non è sufficiente. Disponete nuovamente gli alimenti sui cestelli finché la prova di taglio è soddisfacente.
- Fagioli e taccole essiccati, prima di cuocerli, dovrebbero essere immersi per una notte in acqua tiepida.
- Verdure e frutta essiccate destinate alla cottura dovrebbero essere immerse in acqua tiepida e lasciate a mollo per una notte. Per minestre e salse le verdure e le erbe aromatiche essiccate si mettono direttamente a cuocere.

Suggerimento speciale per gli appassionati dei funghi

Pulire i boleti (porcini, porcini di castagno ecc.) solo con il coltello, senza lavarli. Se i funghi sono molto bagnati, togliere le lamelle sotto il cappello. Quindi tagliarli a fettine e spruzzarli finemente con succo di limone su entrambi i lati per mantenere il colore.

Le spugnole e i funghi piccoli a lamelle possono essere essiccati interi. Attenzione: i chiodini non sono adatti né all'essiccazione né al surgelamento poiché con tale trattamento diventano molto duri.



Essiccazione della frutta a 70° C

Cosa, come, quanta: tutta la frutta si essicca a 70° C, dopo aver tolto torsoli, gambi e noccioli (escluse le ciliegie).
Per evitare che diventi scura, prima dell’essiccazione, occorre spennellarla con succo di limone.



A seconda della grandezza dei pezzi e del contenuto di umidità della frutta, questi tempi possono variare notevolmente.

Frutta	Preparazione	Tempo di essiccazione in ore circa	Stato frutta essiccata	Quantitativo per griglia circa	Quantitativo approssimativo in % del peso fresco	Gradi temp.
Albicocche	dimezzare, taglio verso l’alto	10–18	flessibile	500 g	20%	70°
Ananas	sbucciare, fette di circa 8 mm di spessore	10–12	flessibile	500 g	25–30%	70°
Banane	sbucciare, dimezzare, dividere in quattro	8–12	flessibile	600 g	20–25%	70°
Ciliegie	intere, snocciolate	10–18	coriaceo	500 g	20–25%	70°
Fichi	dimezzare, taglio verso l’alto	10–12	secco	250 g	20%	50°
Fragole	dimezzate o intere	9–15	flessibile	500 g	20%	70°
Mele	spicchi ca. 15 mm di spessore	6–10	molto flessibile	600 g	10–15%	70°
	fette ca. 8 mm di spessore	6–8				
Pere	dividere in due, taglio verso l’alto	15–30	flessibile	600 g	25–30%	70°
	fette di circa 8 mm di spessore	6–10		500 g		
Prugne/Susine	dimezzare, taglio verso l’alto	10–18	flessibile	500 g	20%	70°
Uva	dimezzare, taglio verso l’alto	12–15	molto flessibile	500 g	20%	70°

Essiccazione delle erbe aromatiche a 40° C



**I tempi di essiccazione sono valori indicativi. A seconda del tipo di erba, i tempi indicati possono variare.
Le erbe aromatiche si sbriciolano poco prima dell’uso.**

Erba	Preparazione	Tempo di essiccazione in ore	Stato essiccato	Gradi temp.
Aneto, basilico, dragoncello, erba cipollina, prezzemolo, rosmarino, salvia, santoreggia	essiccare intere o tagliate, lavare, porre su garza o cellulosa ad asciugare	3–7	friabile	40°

Essiccazione della verdure a 70° C

Cosa, come, quanta: Ogni verdura si essicca a 70° C ad esclusione delle verdure per brodo, a 60° C. La verdura fresca dev’essere scottata brevemente prima dell’essiccazione.



Le temperature ed i tempi di essiccazione sono valori indicativi. A seconda della grandezza dei pezzi, questi tempi possono variare sensibilmente.

Verdura	Preparazione	Tempo di essiccazione in ore	Stato verdura essiccata	Quantitativo per griglia circa	Quantitativo approssimativo in % del peso fresco	Gradi temp.
Carote	sbucciarle, fettine di ca. 8 mm di spessore *	6–8	duro	400 g	15%	70°
Cetrioli	non sbucciarli, fettine di ca. 1 cm di spessore	6–8	duro	400 g	15%	70°
Fagiolini	scottati interi *	6–10	fragile	400 g	15%	70°
Peperoni/ Paprica	tagliare a strisce, larghe, circa 8 mm *	8–10	flessibile	400 g	20%	70°
Piselli	sbucciarli, scottarli brevemente *	8–10	duro	400 g	25%	70°
Pomodori	dimezzare, taglio verso l’alto *	10–14	flessibile	400 g	15%	70°
	fettine circa 6 mm di spessore *	7–10	duro	300 g	10%	70°
Porri	dimezzare, tagliare pezzi lunghi 6–8 cm *	6–10	fragile	500 g	20%	70°
Sedano rapa	sbucciare, fettine di circa 8 mm di spessore *	6–10	duro	400 g	15%	70°
Verdura per brodo	carote, sedano, porro, cavolo, rapa, cavolo. Tagliare a strisce, sottili, scottare *	6–8	coriaceo	300 g	10–15%	60°
Zucchini	non sbucciare, fettine circa 8 mm di spessore *	7–8	flessibile	400 g	15%	70°

* scottare brevemente

Essiccare i funghi a 50° C



I tempi di essiccazione dati sono valori indicativi. Questi tempi possono variare a seconda del tipo di funghi e della grandezza dei pezzi.

Funghi	Preparazione	Tempo di essiccazione in ore	Stato essiccato	Gradi temp.
Ogni tipo (ad eccezione dei chiodini)	pulire bene, non tagliare i funghi piccoli, tagliare quelli grossi a fettine nel senso della lunghezza	2–6	coriaceo	50°

Pulitura e cura

- Prima della pulizia togliere la spina dalla presa di corrente.
- Aspettate ca. 30 min. che l’apparecchio si raffreddi prima di pulirlo.
- Le cestelli si possono lavare con i soliti detersivi, sono resistenti alla lavastoviglie (max. 40° C).
- Mai immergere in acqua o altri liquidi la parte inferiore dell’apparecchio e il cavo (pericolo di cortocircuito). Pulite la copertura e la parte inferiore soltanto con un panno umido.
- L’apertura dell’involucro dell’essiccatore o l’inserimento di oggetti quali attrezzi ecc., può essere effettuato esclusivamente da una persona qualificata.

Disturbi / Riparazioni

In caso di disturbi o di apparecchio difettoso, subito estrarre la spina. Se nel «dörrex» avviene un malfunzionamento dovuto ad un accumulo di calore nella parte inferiore, l’apparecchio si disinserisce automaticamente. L’interruttore di sicurezza ha quindi interrotto il circuito elettrico.
Possibili cause: reti sovraccariche oppure motore di ventilazione difettoso.
Rimediare: lasciare che l’apparecchio si raffreddi. Togliere gli alimenti in eccesso. Ricollegare alla presa di corrente. Nuovo tentativo. Se l’apparecchio dopo un pò di tempo si spegne di nuovo, è guasto. Se il cavo di rete di questo apparecchio viene danneggiato dev’essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio alla clientela o da una persona con qualifica analoga, questo onde evitare pericoli. Si declina ogni responsabilità nel caso che la riparazione venga effettuata dal cliente. Non mettere più in funzione l'apparecchio (pericolo di cortocircuito)!

Custodia

- Per la custodia, il cavo può essere riposto nell’apposito vano nella parte inferiore dell’apparecchio.
- Tenete l’apparecchio in un luogo pulito ed asciutto inaccessibile ai bambini.

Smaltimento





- Consegnare gratuitamente gli apparecchi non più in uso presso un punto vendita per permettere uno smaltimento adeguato.
- Smaltire immediatamente gli apparecchi con un guasto pericoloso e assicurarsi che non possano più essere utilizzati.
- Non gettare gli apparecchi tra i rifiuti domestici (tutela dell'ambiente)!








SWISS
MADE

Contents

Congratulations!

We congratulate you on the purchase of your Stöckli «dörrex» and to the choice of a simple, tasty and healthy method of drying. You have chosen a Stöckli-Quality product that will bring you many years of enjoyment.

Please read through the Operating Instructions carefully. The following rule applies: where we refer to «dörrex» in this guide, that means both models, the Stöckli «dörrex» with temperature regulator and the Stöckli «dörrex» with temperature regulator and timer unless we have indicated to the contrary.

Please also note our recipe booklet containing delicious recipes, which we have compiled especially for you: «Drying recipes – healthy, light and delicious». From this you will learn many useful tips and great recipe ideas for drying with your Stöckli «dörrex».

And now we wish you the best of success!



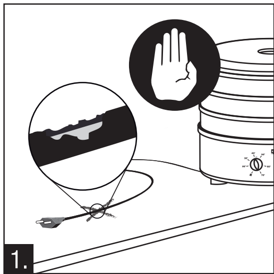
Stöckli «dörrex»
with temperature regulator

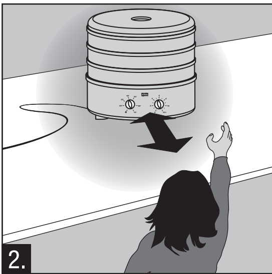
Stöckli «dörrex» with temperature regulator
and timer with metal drying trays

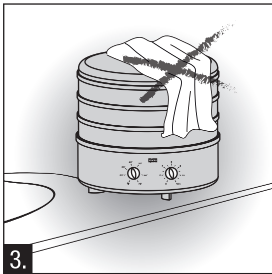
Safety first

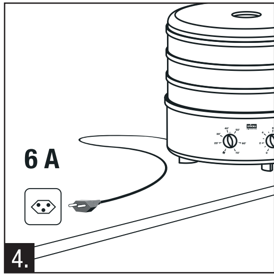
Read the safety advice thoroughly before the first use of your «dörrex». Read the Operating Instructions carefully and keep them at hand. The manufacturer accepts no liability for the consequences of improper use.

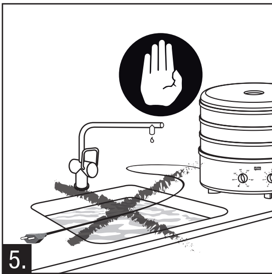


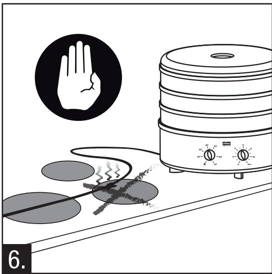


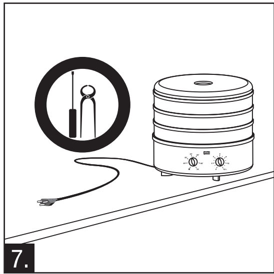








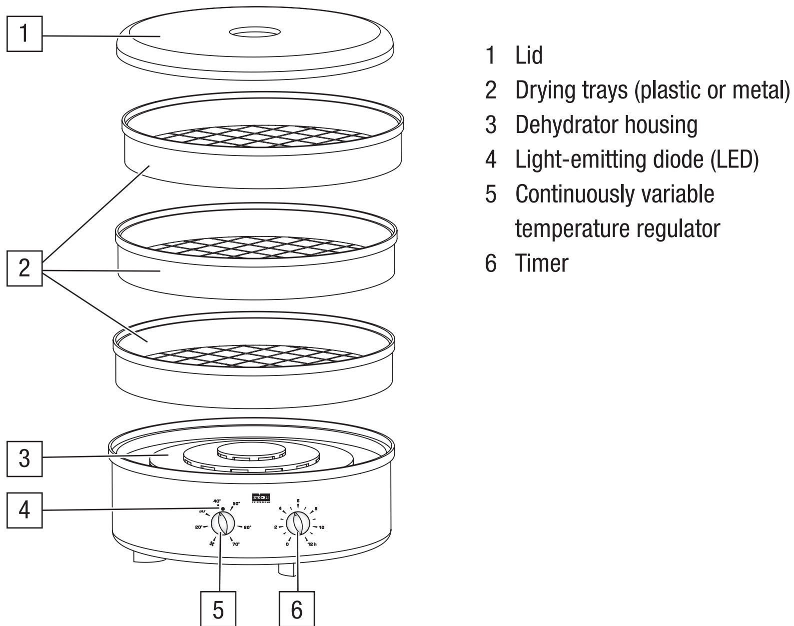




Attention! The appliance becomes hot during use – there is a risk of burning!

- Never use an appliance which is damaged or has a damaged mains cable (1.). Do not leave it out of sight when operating and do not carry it while it is hot.
- Use extra vigilance when operating in the presence of children (2.). Keep children under supervision and make sure they cannot play with the appliance.
- Never operate the appliance on or near heat-sensitive objects.
- If used for long the appliance becomes hot. Only touch the rotating switch.
- Do not cover the appliance with cloths of any sort (fire risk!). Do not touch hot surfaces, but only the rotating switch. Use only original appliance parts.
- The unit must be used with a power supply (230 V / 50 Hz) featuring a 6 A fuse (4.).
- Only use power cables with a minimum current rating of 6 A.
- Always pull on the plug, not the mains cable, when unplugging.
- Do not immerse the appliance and mains cable in water for cleaning (5.). Do also not put the appliance in a dishwasher (danger of short-circuit!). Follow the cleaning and care instructions on page 62.
- Ensure that the local mains supply matches that detailed on the appliance type label.
- Position the mains cable and any extension cables in a safe manner, so that nobody can trip over them.
- Keep the mains cable away from hot surfaces or objects and from naked flames (6.).
- Remove the mains cable from the power supply and let the appliance cool down before cleaning.
- If the appliance becomes damaged or defective, remove the mains plug immediately and take it to a professional electrical dealer for checking and repair. Never attempt to repair the appliance yourself (7.)! The manufacturer accepts no liability for damages or injuries arising from non-professional repairs or attempted repair.
- Persons, including children, whose physical, sensory or mental capacities or inexperience or lack of knowledge render them incapable of safely operating this appliance, must not use it without supervision or instruction by a responsible person.

Short Overview of the dörrex



1 Lid
2 Drying trays (plastic or metal)
3 Dehydrator housing
4 Light-emitting diode (LED)
5 Continuously variable temperature regulator
6 Timer

Technical data

Supply voltage:	230 V / 50 Hz (Art. No. 0075.76 – 120 V)
Power consumption:	600 W
Dimensions:	Ø 335 mm (height 275 mm)
Weight:	2.3 kg
Cable length:	1.5 m
Material:	plastic PP and SAN (Metal drying tray: chrome nickel steel, SAN, ABS)
Temperature limit:	100° C with automatic cut-out
with temperature scale:	Light-emitting diode
with temperature scale:	0–70° C
with Timer:	0–12 h
Qualified to:	ⓢ CE tested, unit complies with the directive 2002/95/EC (RoHS); lid and the plastic dehydrator tray conform with the directive 2002/72/EC (compatibility with foodstuffs); metallic dehydrator tray complies with the German directive for foodstuffs and goods ACTS LMBG, paragraph 30 (for metal goods) and EU directive No. 1935/2204.

dörrex product range



Dehydrator with timer, inc. three drying trays
Art. No. 0076.71–0076.74



Dehydrator with timer,
including three metal drying trays
Art. No. 0076.71M–0076.74M



Dehydrator with three drying trays made of plastic
Art. No. 0075.71–0075.76



Dehydrator with three metal drying trays
Art. No. 0075.71M–0075.74M

Accessories

Additional trays increase the total drying capacity to 5 kg.



Set of 2 plastic drying trays
Art. No. 0077.02



Metal drying tray (1 piece)
Art. No. 0077.01



Recipe booklet
Art. No. 1643

Available at specialised shops, in good department stores or over the Internet:
www.stockliproducts.com

Please note the following:

Read the Operating Instructions through thoroughly. Persons who are not familiar with the Operating Instructions, and also children, should not be permitted to use the appliance. It should be used only for the purpose for which it is intended. Any use for another purpose could prove dangerous and must be strictly forbidden.

Preliminary Checks

Ensure that the electricity supply matches the one marked on the rating plate on the apparatus. Check that the mains cable and plug are in good condition. Make sure that the mains cable (and any extension cable used) is arranged so as not to form a tripping hazard and is not in a position where it maybe tugged so as to topple the Dehydrator. Keep the cable away from hot surfaces and other objects which may damage it.

Putting into Service

- When first using the Dehydrator, ensure that the above notes have been observed and that it is standing on a dry, even, non-slip surface so that it will not rock or slide.
- Do not attempt to use it if there is any sign of damage to it or the mains cable!
- When commencing use, let the Dehydrator run empty up to the maximum temperature (70° C) for 10 minutes, rinse the drying trays and lid (but not the base unit) with warm water and dry with a clean cloth. You are now ready to proceed!
- Place the product(s) to be dried in the drying tray and place the tray on the base unit. Up to a maximum of 10 trays can be used simultaneously. Put on the lid, plug in the mains cable to start the fan base unit and set the regulator to the required position in accordance with pages 60 and 61.
- Use only under constant supervision.
- The apparatus will become hot during use.
- Do not move whilst hot.
- Use only the original accessories.

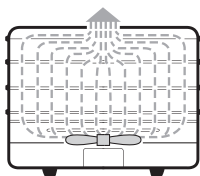
Fire risk

Never place a cloth or similar over the Dehydrator as this will create a fire risk. The air-inlet and air-outlets of the Dehydrator must remain free at all times and must never be obstructed.

Healthy drying is always «in»

Tasty, healthy and good value
Drying with the «dörrex» Dehydrator is the most natural and easy way to preserve fruit, vegetables, mushrooms and herbs. Dried food keeps its high nutritional value and is therefore very tasty and healthy. Furthermore, dried foods offer an inexpensive alternative to cans and energy-consuming frozen foods. Thanks to «dörrex», fresh food can be processed at the peak of its season.

Gentle and smooth drying
The continuously variable temperature regulation ensures a gentle process, whilst the active warm-air circulation guarantees an absolutely consistent drying process. This ensures that valuable nutrients are preserved in the dried food.

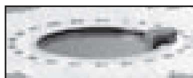


Active warm-air circulation
The secret of perfect drying



Instructions for use

Preparation of Produce
Clean the produce and cut away any damaged portions, then dry thoroughly with a cloth or kitchen towel. Do not use wet or very juicy products. The produce should be cut into pieces of equal size and thickness as far as possible.
Lay the produce evenly in each drying tray close together but not on top of one another.
Set the end of drying time using the dial on the lid.



A maximum of 10 trays may be dried simultaneously. Place the lid on the top tray, plug in to the mains and set the temperature regulator to the required position.
Through the air circulation system, an even temperature will be reached from the bottom to the top tray after a short period of operation and the moist air will be expelled through the opening in the lid. It is still recommend that the screens are rearranged when using over 5 drying screens. The air circulation system will ensure that both sides of the produce are dried at the same time, making it unnecessary to turn over the produce during drying and thus reducing the drying time.

Operation with the timer:



Set the required drying time, up to a maximum of 12 hours.
The dehydrator will then automatically switch off when the set time has elapsed.

Storage of Produce
A prerequisite for perfect storage is that the produce must be absolutely dry and cooled.
To ensure that the produce does not absorb further moisture from the atmosphere, it should be kept in airtight glass or plastic storage containers or vacuum packed. Mark the container with the date of storage and protect it from light.

Energy consumption



The «dörrex» uses 18 W in basic operation mode (with fan running). When the heating element is activated (LED illuminated), the energy consumption rises to 600 Watt. The level of energy consumption of the «dörrex» depends on the following factors: room temperature, number of drying trays used and temperature setting.

Hints

- To help the product retain its natural colour and prevent it from becoming bleached during drying, brush it over lightly with lemon juice.
- Check approximately 1 week after drying by cutting a piece of the produce in half. If there is even the slightest sign of water droplets on the cut edge, it is not properly dried. Replace it in the drying tray(s) and dry further, until it remains totally dry when cut.
- Dried beans and mange-touts should be softened before drying by soaking overnight in lukewarm water.
- Dried vegetables and certain cookable dried fruit should be immersed in lukewarm water and allowed to soften overnight before drying. Dried vegetables and dried herbs for use in soups can be cooked as normal.

Hint for fungi collectors

Gill fungi (e.g. Boleti) should be cleaned with a knife only and never washed. The stem of very wet fungi should be removed. Cut into slices and lightly coat both sides with lemon juice to preserve the colour.

Morels and smaller leaf fungi can be dried whole. Attention: Chanterelles should neither be dried nor deep frozen as they become very tough.



Dry fruit at 70° C

Produce, method and quantity: All fruit should be dried at 70° C. Remove core, stalks and stones or pips (except for cherries). Do not peel. To prevent discolouration, brush with lemon juice before drying.



The temperatures and drying times shown are recommended values. Drying times may vary considerably according to the size of the pieces dried and their water content.

Produce	Preparation	Drying time in hours ca.	Dryness test	Approx. amount per tray	Weight when dried in % of initial weight	Temp. ° C
Apples	ca. 15 mm thick wedges	6–10	very pliable	600 g	10–15%	70°
	ca. 8 mm thick slices	6–8				
Apricots	halved, cut side to face upwards	10–18	pliable	500 g	20%	70°
Bananas	peeled and halved lengthways, cut in quarters	8–12	pliable	600 g	20–25%	70°
Cherries	whole, pitted	10–18	leathery	500 g	25–30%	70°
Figs	halved, cut side to face upwards	10–12	dry	600 g	20%	50°
Grapes	halved, cut side to face upwards	12–15	very pliable	500 g	20%	70°
Pears	halved, cut side to face upwards	15–30	pliable	600 g	20–25%	70°
	ca. 8 mm thick slices	6–10	pliable	500 g		
Pineapples	peeled, ca. 8 mm thick slices	10–12	very pliable	500 g	25–30%	70°
Plums	halved, cut side to face upwards	10–18	pliable	500 g	20%	70°
Strawberries	halved or whole	9–15	pliable	250 g	20%	70°
				500 g		

Dry herbs at 40° C



The drying times quoted are recommended values only. Drying time may vary according to the type of herbs selected. Note: herbs should only be crushed immediately before use.

Produce	Preparation	Drying time in hours	Dryness test	Temp. ° C
Basil, chives, dill, parsley, rosemary, sage, savory, tarragon	dry whole or chopped. Wash, arrange on gauze and dry	3–7	brittle	40°

Dry vegetables at 70° C

Produce, method and quantity: All vegetables should be dried at 70° C, with the exception of soup vegetables which should be dried at 60° C. Blanch fresh vegetables quickly before drying.

The temperatures and drying times shown are recommended values. Drying times may vary considerably according to the size of the pieces dried.



Produce	Preparation	Drying time in hours ca.	Dryness test	Approx. amount per tray	Weight when dried in % of initial weight	Temp. ° C
Carrots	peeled, sliced ca. 8 mm thick *	6–8	hard	400 g	15%	70°
Celery root	peeled, sliced ca. 8 mm thick *	6–10	hard	400 g	15%	70°
Courgettes (baby marrows)	unpeeled, sliced ca. 8 mm thick *	7–8	pliable	400 g	15%	70°
Cucumbers	unpeeled, sliced 1 cm thick *	6–8	hard	400 g	15%	70°
Green beans	whole beans *	6–10	brittle	400 g	15%	70°
Soup vegeta-bles	carrots, celery, leeks, kohlrabi, cabbage to be cut into fine strips *	6–8	leathery	300 g	10–15%	60°
Leeks	halved, cut into 6-8 cm lengths, sliced *	6–10	brittle	500 g	20%	70°
Peas	shelled	8–10	hard	400 g	25%	70°
Peppers (green and red)	cut into strips, ca. 8 mm thick	8–10	pliable	400 g	20%	70°
Tomatoes	peeled, halved, cut side to face *	10–14	pliable	400 g	15%	70°
	upwards sliced, ca. 6 mm thick *	7–10	hard	300 g	10%	

* blanch quickly

Dry mushrooms at 50° C

The drying times quoted are recommended values only. Drying time may vary according to type of mushrooms used and to the size of the pieces.



Produce	Preparation	Drying time in hours ca.	Dryness test	Temp. ° C
All kinds (except chanterelles)	clean well, leave smaller mushrooms whole, slice larger ones lengthwise	2–6	leathery	50°

Cleaning and care

- Always remove the mains plug before cleaning.
- Allow plenty of time for the appliance to cool down (ca. 30 min.).
- The trays may be washed using ordinary washing-up liquid. The trays are dishwasher-safe (max. 40° C).
- The lower body section of the appliance must never be immersed in water or any other liquid (danger of short-circuit). The cover and the lower body section of the appliance should only be cleaned with a damp cloth.
- The Dehydrator housing may only be opened and tools or other objects may only be inserted into the unit by a properly qualified person.

Faults and Repairs

If the appliance becomes damaged or defective, remove the mains plug at once. In case of a technical malfunction of the «dörrex» due to, for example, an accumulation of heat in the lower part, the fuse cuts the energy supply to the unit and the unit is automatically switched off.
Probable causes: The most likely cause of automatic shutdown is poor air circulation through obstruction of the air-inlet, overloading of the drying trays or failure of the fan motor.
Remedies: Remove the mains plug at once, allow the Dehydrator to cool down, remove any excess product from the drying trays, reinsert the mains plug and try again. If a further cut-out takes place, the unit should he returned to the manufacturer for repair. If the power cable to the unit is damaged, it has to be replaced by the manufacturer, an authorised repair agency representative or a similarly qualified person, in order to avoid endangering the user. Any repair, or attempted repair, by anyone other then the manufacturer or his authorised repair agency, will invalidate the remaining warranty and absolve the manufacturer from any further liability. Do not switch the appliance on again appliance any longer (danger of short-circuit)!

Storage

- The power cable can be stowed in the special compartment provided on the base unit.
- Store the appliance in a clean, dry location out of the reach of children.

Disposal




- Obsolete appliances may be returned to the point of purchase for free expert disposal.
- Dispose of units with dangerous defects immediately so that they can no longer be used.
- Do not dispose of unit with your normal household rubbish (to protect the environment)!







Design: Herbert Forrer

Inhoud

Hartelijk gefeliciteerd

Gefeliciteerd met de aankoop van uw Stöckli «dörrex». En met de keuze van een eenvoudige, smakelijke en gezonde droogmethode. U hebt een kwaliteitsproduct van Stöckli gekozen, waarvan u vele jaren plezier zult hebben.

Lees deze bedieningshandleiding zorgvuldig door. Daarbij geldt het volgende: voorzover wij in deze handleiding geen verschil vermelden, bedoelen we met «dörrex» altijd beide modellen: Stöckli «dörrex» met temperatuurregelaar en Stöckli «dörrex» met temperatuurregelaar en timer.

Let ook op ons speciaal voor u samengestelde receptenboek met eenvoudige, smakelijke recepten «Droogrecepten – gezond, licht en lekker». U krijgt daarin veel nuttige tips en goede receptideeën voor het drogen met uw Stöckli dörrex.

Wij wensen u veel succes!



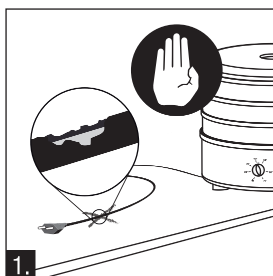
Stöckli «dörrex»
met temperatuurregelaar

Stöckli «dörrex» met temperatuur-regelaar
en timer, incl. metalen droogroosters

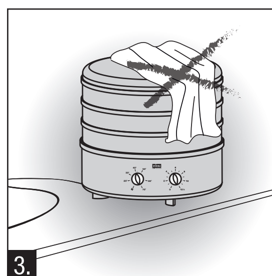
Veiligheid gaat voor

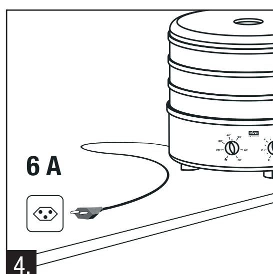
Lees deze veiligheidsvoorschriften voor het eerste gebruik van uw Stöckli «dörrex» nauwkeurig door. Bewaar de gebruiksaanwijzing zorgvuldig. Bij onjuist gebruik wijst de fabrikant elke aansprakelijkheid van de hand.

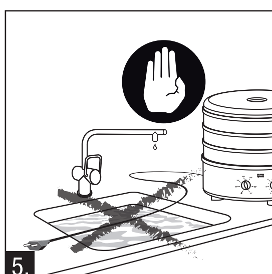


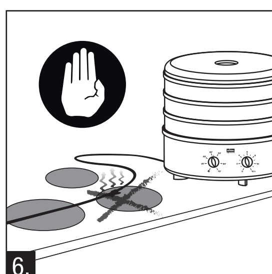


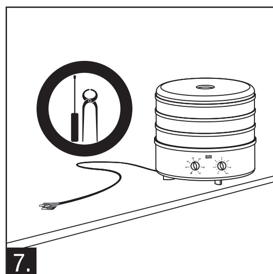








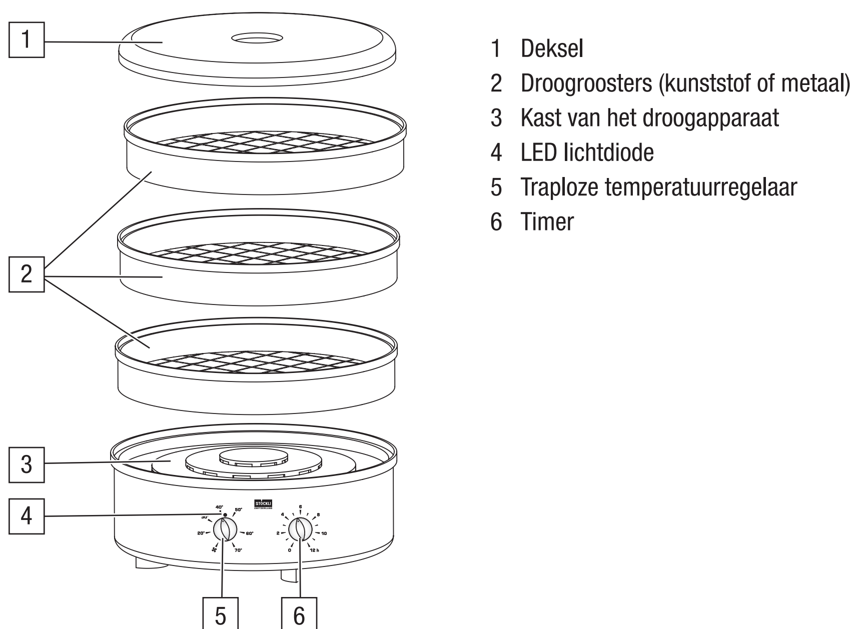




Voorzichtig! Het apparaat wordt heet – er bestaat verbrandingsgevaar!

- Gebruik nooit een beschadigd apparaat of netsnoer (1.). Laat het apparaat in werking niet zonder toezicht staan en draag het nooit in hete toestand.
- Wees vooral in aanwezigheid van kinderen bijzonder voorzichtig (2.). Kinderen moeten steeds onder toezicht staan, zodat ze zeker niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat niet direkt op of in de buurt van warmtegevoelige voorwerpen gebruiken.
- Bij langer gebruik wordt het apparaat erg warm. Raak daarom enkel de draaischakelaar aan.
- Leg nooit doeken of dergelijke op het apparaat (brandgevaar). Raak nooit de verwarmde oppervlakken van het apparaat aan, maar enkel de draaischakelaar. Gebruik alleen de oorspronkelijke onderdelen.
- Het apparaat mag slechts gebruikt worden door aansluiting op een stopkontakt (230 V / 50 Hz) met een zekering van 6 A. (4.).
- Er mogen uitsluitend aansluitkabels worden benut die geschikt zijn voor een stroomsterkte van 6 A.
- Trek nooit aan het netsnoer maar steeds aan de stekker.
- Dompel het apparaat en het netsnoer voor het reinigen nooit in water (5.). Het apparaat niet in de afwasmachine worden gereinigd (gevaar voor kortsluiting!). Neem de aanwijzingen op pagina 78 in acht voor de reiniging en het onderhoud.
- Let erop dat de plaatselijke netspanning met de gegevens op het typeplaatje van het apparaat overeenkomt.
- Leg het netsnoer en het verlengsnoer dusdanig dat niemand daarover kan struikelen.
- Houd netsnoer en apparaat weg van hete oppervlakken en voorwerpen alsmede van open vlammen (6.).
- Trek de stekker voor het reinigen uit en laat het apparaat voldoende lang afkoelen.
- Bij storingen of een kapot apparaat trek de stekker onmiddellijk uit en laat het apparaat in een speciaalzaak controleren en repareren. Probeer nooit om het apparaat zelf te repareren (7.). Bij ondeskundige reparatie wordt geen aansprakelijkheid voor eventuele schades overgenomen.
- Personen, inklusief kinderen, die op grond van hun fysieke, sensorische of geestelijke vaardigheden, of door hun onervarenheid dan wel onwetendheid, niet in staat zijn het apparaat op een veilige manier te bedienen, mogen het apparaat niet zonder toezicht of opdracht van een verantwoordelijke persoon gebruiken.

Beknopt overzicht van het apparaat



1 Deksel
2 Droogroosters (kunststof of metaal)
3 Kast van het droogapparaat
4 LED lichtdiode
5 Traploze temperatuurregelaar
6 Timer

Technische gegevens

Nominale spanning:	230 V / 50 Hz (Art. nr. 0075.76 – 120 V)
Nominaal vermogen:	600 W
Afmetingen:	Ø 335 mm (Hoogte 275 mm)
Gewicht:	2.3 kg
Lengte netsnoer:	1.5 m
Materiaal:	kunststof PP en SAN (metalen droogroosters: chroomnikkelstaal, SAN, ABS)
Beveiliging:	100° C met automatische uitschakeling
Controle-elementen:	lichtdiode
Met temperatuurschaal:	0–70° C
Met timer:	0–12 h
Keuringen:	CE gecontroleerd, voldoet aan de norm 2002/95/EG (RoHS), deksel en kunststof droogroosters volgens de norm 2002/72/EG (verdraagbaarheid levensmiddelen), metalen droogroosters volgens de Duitse norm voor levensmiddelen en waren ACTS LMBG, paragraaf 30 (voor metaalwaren) en EU bepaling nr. 1935/2004

dörrex-assortiment



Droogapparaat met timer, incl. drie droogroosters
Art. nr. 0076.71–0076.74



Droogapparaat met timer,
incl. drie metalen droogroosters
Art. nr. 0076.71M–0076.74M



Droogapparaat met drie kunststof-droogroosters
Art. nr. 0075.71–0075.76



Droogapparaat met drie metalen droogroosters
Art. nr. 0075.71M–0075.74M

Accessoires

Extra roosters verhogen de droogcapaciteit tot 5 kg



Set van 2 kunststof-droogroosters
Art. nr. 0077.02



Metalen droogrooster (1 ex.)
Art. nr. 0077.01



Receptenboek
Art. nr. 1643

Verkrijgbaar in de vakhandel en in goede warenhuizijn of bestelbaar via Internet:
www.stockliproducts.com

Op het volgende letten s.v.p.:

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Personen die met de gebruiksaanwijzing niet vertrouwd zijn alsmede kinderen mogen het apparaat niet bedienen. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het doel waarvoor het bestemd is. Elk onjuist gebruik is op grond van de daaraan verbonden gevaren streng verboden.

Voor het gebruik

De netspanning moet overeenkomen met de gegevens op het typeplaatje van uw apparaat. Gebruik het apparaat nooit als snoer of stekker beschadigd is. Let erop dat het snoer (en eventueel het verlengsnoer) zo aangebracht is dat niemand erover kan struikelen. Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken of voorwerpen.

Het gebruik

- Zet het apparaat pas aan als aan alle volgende punten voldaan is.
- Het vlak waarop het apparaat staat moet droog, niet glad en vlak zijn.
- Gebruik nooit een beschadigd apparaat of snoer!
- Laat het apparaat bij het eerste gebruik 10 minuten op de heetste stand (70° C) leeg (d.w.z. zonder te drogen voedsel) lopen. Spoel daarna de droogroosters en de deksel (nooit het onderstuk van het apparaat) met warm water af en droog ze met een doek af.
  Nu is het apparaat klaar voor gebruik!
- Leg het te drogen voedsel op de roosters. Plaats de roosters op het apparaat. Er kunnen maximaal 10 roosters op het apparaat worden geplaatst. Leg de deksel erop leggen en sluit het apparaat aan op het stopcontact. De ventilator wordt ingeschakeld. De geschikte droogtemperatuur vindt u op pagina 76 en 77. Zet de temperatuurregelaar op de goede stand.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd lopen.
- Het apparaat wordt tijdens het gebruik heet.
- Draag het apparaat niet als het heet is.
- Gebruik alleen originele accessoires.

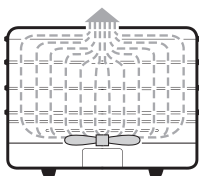
Brandgevaar

Leg nooit een doek of iets dergelijks over het apparaat (brandgevaar!). Dek luchtaanzuig- en luchtuitblaasopening van het apparaat nooit af.

Gezond drogen is altijd «in»

Smakelijk, gezond en voordelig
Drogen is de natuurlijkste en eenvoudigste manier om fruit, groente, paddestoelen en kruiden lang te kunnen bewaren. Gedroogd voedsel houdt zijn hoge voedingswaarde, is daardoor zeer smakelijk en gezond. Bovendien vormen gedroogde voorraden een voordelig alternatief voor conserven en diepvriesvoedsel, dat veel energie kost. Nu kunt u levensmiddelen dankzij de «dörrex» midden in het seizoen vers verwerken.

Voorzichtig en gelijkmatig drogen
Door de traploze temperatuurregeling kan het voedsel voorzichtig gedroogd worden. Bovendien garandeert de actieve circulatie van warme lucht het absoluut gelijkmatige drogen. Zo blijven de waardevolle voedingsstoffen in het voedsel volledig bewaard.



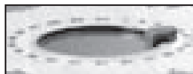
Actieve circulatie van warme lucht
Het geheim voor perfect drogen



Toepassing

Voorbereiding van het te drogen voedsel

Bedorven delen wegsnijden, het voedsel schoonmaken en met een doek of keukenpapier goed afdrogen. Gebruik geen voedsel dat nat is of veel vocht loslaat. Het te drogen voedsel in stukken van zoveel mogelijk gelijke grootte en dikte stukken snijden.



Met de tijdverdeling op de deksel kunt u het einde van de droogtijd instellen.

Verdeel het voedsel gelijkmatig over de roosters. Leg de stukken niet op elkaar, maar dicht naast elkaar. Er kunnen maximaal 10 zeven worden gebruikt. Leg de deksel erop, sluit het apparaat aan het stopcontact aan en stel de gewenste temperatuurstand in met de draaischakelaar.
Door de luchtcirculatie wordt – na korte looptijd – van de onderste tot de bovenste zeef een gelijkmatige temperatuurverdeling bereikt en wordt de vochtig geworden lucht door de opening in de deksel naar buiten geblazen. Vanaf 5 droogzeven is het toch aan te bevelen de zeven te verwisselen. Door de actieve ventilatie wordt het voedsel gelijktijdig aan beide kanten gedroogd, zodat het niet gekeerd hoeft te worden en de droogtijd veel korter wordt.

Uitvoering met timer:



regelt de droogtijd tot 12 uur en schakelt het apparaat na het bereiken van de ingestelde tijd automatisch uit.

Opslag

Voor het opslaan is het noodzakelijk dat het voedsel absoluut droog en afgekoeld is. Om ervoor te zorgen dat het gedroogde voedsel geen vocht meer kan opnemen, gebruikt u luchtdichte voorraaddozen, glazen potten of plastic zakken of trekt u het voedsel vacuüm. Tegen licht beschermen. Schrijf de datum erop.

Energieverbruik



In bedrijft verbruikt de «dörrex» 18 watt (ventilator ingeschakeld). Zodra de verwarming ingeschakeld wordt (LED brandt), stijgt het energieverbruik tot 600 watt. Het stroomverbruik van de «dörrex» hangt van de volgende factoren af: omgevingstemperatuur, aantal droogroosters en ingestelde temperatuur.

Tips

- Om ervoor te zorgen dat fruit en groente hun natuurlijke kleur behouden en bij het drogen niet verkleuren, kunt u er een beetje citroensap op strijken.
- Controleer na ongeveer een week de vochtigheid van het opgeslagen voedsel door een stuk door te snijden. Als er op het snijvlak heel kleine waterdruppeltjes ontstaan, is het voedsel niet voldoende gedroogd. Verspreid het voedsel nogmaals over de zeven, tot de volgende snijproef een goed resultaat heeft.
- Gedroogde bonen en peultjes moeten voor het gebruik een nachtlang in lauw water geweekt worden.
- Gedroogde groente en gedroogd fruit dat voor koken bestemd is moet voor het gebruik in lauw water een nacht weken. Kook bij soepen of sauzen de gedroogde groente en gedroogde kruiden gelijk mee.

Tip voor paddestoelenverzamelaars

Pijpzwammen (eekhoorntjesbrood, kastenjeboleten, etc.) alleen met een mes schoonmaken en in geen geval wassen. Bij zeer natte paddestoelen de buisjes onder de hoed verwijderen. Vervolgens in plakken snijden en deze eventueel aan beide kanten met een beetje citroensap bestrijken om de kleur te behouden.

Morieljes, hoorn van overvloed en kleinere lamellenpaddestoelen kunnen in hun geheel gedroogd worden. Maar past u op: cantharellen zijn niet geschikt om gedroogd of diepgevroren te worden, omdat ze daardoor zeer taai worden.



Fruit drogen bij 70° C

Wat, hoe, hoeveel: alle fruit bij 70° C drogen, klokkenhuis, stelen en pitten verwijderen (behalve bij kersen). Om te voorkomen dat het fruit bruin wordt kunt u het voor het drogen met citroensap bestrijken.



De aangegeven temperaturen en droogtijden zijn richtwaarden. Afhankelijk van de grootte van de stukken en de vochtigheid van het fruit kan de droogtijd sterk afwijken.

Te drogen voedsel	Voorbereiding	Droogtijd in uren ca.	Droogtest	Gewicht per rooster ca.	Gewicht na drogen in % van vers gewicht	Temp. graden
Aardbeien	halveren of geheel	9–15	buigzaam	250 g 500 g	20%	70°
Abrikozen	halveren, snijvlak omhoog	10–18	buigzaam	500 g	20%	
Ananas	schillen, plakken ca. 8 mm dik	10–12	goed buigzaam	500 g	25–30%	70°
Apples	plakken ca. 15 mm dik	6–10	goed buigzaam	600 g	10–15%	70°
	plakken ca. 8 mm dik	6–8				
Bananen	schillen, in lengte halveren in vieren snijden	8–12	buigzaam	600 g	20–25%	70°
Druiven	halveren, snijvlak omhoog	12–15	goed buigzaam	500 g	20%	70°
Kersen	geheel, ontpitte	10–18	leerachtig	500 g	25–30%	70°
Peren	halveren, snijvlak omhoog	15–30	buigzaam	600 g	20–25%	70°
	plakken ca. 8 mm dik	6–10		500 g		
Pruimen/kwetsen	halveren, snijvlak omhoog	10–18	buigzaam	500 g	20%	70°
Vijg	halveren, snijvlak omhoog	10–12	droog	600 g	20%	50°

Kruiden drogen bij 40° C



De aangegeven droogtijden zijn richtwaarden. Afhankelijk van het soort kruiden kan deze tijd afwijken. Wrijf de kruiden pas kort voor het gebruik fijn.

Te drogen voedsel	Voorbereiding	Droogtijd in uren ca.	Droogtest graden	Temp.
Basilicum, bieslook, bonenkruid, dille, dragon, peterselie, rozemarijn, salie	geheel drogen of snijden, wassen, op gaas/celstof leggen en laten drogen	3–7	breekbaar	40°

Groente drogen bij 70° C

Wat, hoe, hoeveel: alle groenten bij 70° C drogen, maar soepgroente bij 60° C. Verse groente voor het drogen even blancheren.



De aangegeven temperaturen en droogtijden zijn richtwaarden. Afhankelijk van de grootte van de stukken kan de droogtijd sterk afwijken.

Te drogen voedsel	Voorbereiding	Droogtijd in uren ca.	Droogtest	Gewicht per rooster ca.	Gewicht na drogen in % van vers gewicht	Temp. graden
Bonen	hele bonen *	6–10	breekbaar	400 g	15%	70°
Courgette	ongeschild, plakken ca. 8 mm dik *	7–8	buigzaam	400 g	25%	70°
Erwten	doppen *	8–10	hard	400 g	15%	70°
Komkommer	ongeschild, plakken ca. 1 mm dik *	6–8	hard	400 g	15%	70°
Paprika	in repen snijden ca. 8 mm dik *	8–10	buigzaam	400 g	20%	70°
Prei	halveren, 6-8 cm lange stukken snijden *	6–10	breekbaar	500 g	20%	70°
Selderie	schillen, plakken ca. 8 mm dik *	6–10	hard	400 g	15%	70°
Soepgroente	wortelen, selderie, prei, koolrabi, kool in smalle repen snijden *	6–8	taai	300 g	10–15%	60°
Tomaten	schillen, halveren, snijvlak omhoog	10–14	buigzaam hard	400 g	15%	70°
	plakken ca. 6 mm dik *	7–10		300 g	10%	70°
Wortelen	schillen, plakken ca. 8 mm dik	6–8	hard	400 g	15%	70°

* Even blancheren

Paddestoelen drogen bij 50° C



De aangegeven droogtijden zijn richtwaarden. Afhankelijk van het soort paddestoelen en de grootte van de stukken kan deze tijd afwijken.

Te drogen voedsel	Voorbereiding	Droogtijd in uren ca.	Droogtest	Temp. graden
Alle soorten (behalve cantharellen)	goed reinigen, kleine paddestoelen niet snijden, grote in de lengte in plakken snijden	2–6	taai	50°

Reiniging en onderhoud

- Trek voor het reinigen de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat lang genoeg (ca. 30 min.) afkoelen.
- Reinig de rooster met een gewoon afwasmiddel. De roosters zijn vaatwasserbestendig (max. 40° C).
- Dompel het onderstuk van het apparaat en het netsnoer nooit in water of een andere vloeistof (gevaar van kortsluiting!). Reinig de afdekking en het onderstuk van het apparaat alleen met een vochtige doek.
- Alleen een gekwalificeerde persoon mag de kast van het droogapparaat openen of er met voorwerpen, b.v. gereedschap, in binnendringen.

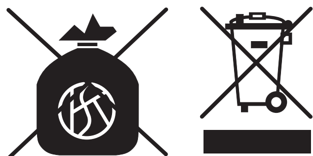
Storingen / Reparaties

Trek bij storingen of als het apparaat defect is onmiddellijk de stekker uit het stopcontact.
Als er in het onderstuk van de dörrex een storing ten gevolge van oververhitting optreedt, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld. De beveiliging heeft de stroomkring onderbroken.
Mogelijke oorzaken: Te volle roosters of defecte ventilatiemotor.
Oplossing: Stekker uit het stopcontact trekken, apparaat laten afkoelen, teveel aan te drogen voedsel verwijderen.
Het apparaat weer aan het stopcontact aansluiten. Nog eens proberen te drogen. Als het apparaat na enige tijd weer uitschakelt, is het defect. Als het snoer van dit apparaat beschadigd wordt, moet het door de fabrikant, de klantendienst of een andere gekwalificeerde persoon vervangen worden om gevaren te voorkomen. Bij zelfstandige reparaties wordt elke aansprakelijkheid van de hand gewezen. Apparaat niet meer in bedrijf stellen (gevaar voor kortsluiting)!

Opbergen

- Voor het opbergen kan het snoer in het snoervak in het onderstuk van het apparaat geschoven worden.
- Bewaar het apparaat op een schone, droge plaats die voor kinderen niet toegankelijk is.

Afvalverwijdering



- Uitgediende apparaten kunnen naar een dealer worden gebracht die voor een kosteloze en vakkundige afvalverwijdering zorgt.
- Apparaten met een gevaarlijk defect direct uit de roulatie nemen en ervoor zorgen dat deze niet meer in gebruik kunnen worden genomen.
- Gooi het apparaat niet weg met het normale huisvuil (milieubescherming!)!

2 JAHRE ANS YEARS GARANTIE

Garantie
Auf dieses Elektrogerät leisten wir ab Verkaufsdatum eine Garantie von 24 Monaten. Wir haften während dieser Zeit für alle Mängel, die auf Konstruktions- oder Materialfehler, jedoch nicht auf Selbstverschulden zurückzuführen sind. Für die Ausführung einer Garantiearbeit ist der Garantie-Coupon mit dem Apparat an uns zu senden. Die Garantie ist nur mit Datum und Stempel des Verkäufers gültig.

Garantie
Nous accordons une garantie de 24 mois à partir de la date de vente pour cet appareil électrique. Pendant toute la période de garantie, nous répondons de toutes les pièces de l'appareil qui pourraient se révéler défectueuses à la suite d'un défaut de fabrication ou de matériel. Toutefois, nous ne répondons pas des dégâts causés par une mauvaise manipulation de l'appareil. Pour toute réparation sous garantie, veuillez nous renvoyer l'appareil accompagné de ce bulletin de garantie. Celui-ci n'est valable que s'il est muni de la date de vente et du timbre du vendeur.

Garanzia
Per questo apparecchio elettrico, prestiamo una garanzia di 24 mesi a partire dalla data di vendita. Durante tale tempo, siamo responsabili di tutti i difetti di costruzione e di materiale, sempre che essi non siano da attribuire a colpa dell'utente. Per l'esecuzione di un lavoro di garanzia, va inviato con l'apparecchio anche questo bollo di garanzia. La garanzia ha valore solo con la data e il timbro del venditore.

Warranty
We provide a warranty for 24 months from the date of purchase of this electrical article. During this period we take responsibility for all deficiencies resulting from faults in manufacture or material but not for damage caused by the user. This warranty must be sent to us together with the unit if work is to be performed under the terms of the warranty. The warranty is only valid when provided with the date and stamp of the dealer.

Garantie
Op dit apparaat geven wij vanaf de verkoopdatum een garantie van 24 maanden. Wij zijn gedurende deze periode aansprakelijk voor alle gebreken, die op constructie- of materiaalfouten, echter niet op eigen schuld, zijn terug te voeren. Voor het uitvoeren van garantiewerkzaamheden moet het garantiebewijs met het apparaat aan ons worden gestuurd. Het garantiebewijs is alleen geldig met datum en stempel van de verkoper.



Verkaufsstelle / Stempel Point de vente / Cachet Punto di vendita / Timbro Retailer / Stamp Detailhandelaar / stempel	
Verkaufsdatum Date d'achat Data di vendita Date of purchase Verkoopdatum	
Art.-Nr.	
Adresse des Käufers Adresse de l'acheteur Indirizzo del compratore Address of purchaser Adres van de koper	

6813/03.10/15'000

Garantie- und Reparaturstelle für die EU:
Centre de garantie et de réparations pour l'UE:
Sede per la garanzia e le riparazioni per l'UE:
Guarantee and repair address for the E.U.:
Garantie- en reparatieadres voor de EU:

Grossmann
Stöckli Service Center
Feldbergstrasse 21
D-79650 Schopfheim

Tel. +49 (07622) 674 510
Fax +49 (07622) 619 00
E-Mail: grossmann-service@t-online.de

A. & J. Stöckli AG
CH-8754 Netstal
Tel. +41(0)55 645 55 55
Fax +41(0)55 645 54 55
E-mail: haushalt@stockli.ch
www.stockliproducts.com

